

٧٥٤٨

وقف السلطان المظفر الواثق والمصلح لاحوال العالم بالعدل الشامل
السلطان ابن السلطان السلطان ابو المواهب عثمان خان ابن السلطان
مصطفى خان عظم الله شانه ما دام علم الشرع اعلى
وصحائف الغالب تتلى داما الداعي لدولته
الحاج ابراهيم حنيف المفتش
بالحرمين المحترمين
عفى عنه



٤٥٩٢

بسم الله الرحمن الرحيم ، الله المعين لمن صبر ،
الحمد لله الواحد القهار ، الملك الجبار ، المحتجب عن الابصار ، خالق الليل والنهار ،
والفلك الدوار ، المحيي للبلاد والعباد ، والمنفرد عن الاضداد ، المنزه عن
الصاحبة والاولاد ، ولا حول ولا قوة الا به وهو العلي العظيم ، الغفور الرحيم ،
وصلى الله على سيدنا محمد المنتجب ، وامته المنتجبين وسلم عليهم اجمعين ، سالت
اطال الله تعالى بقاك ان أؤلف لك كتابا اجمع لك فيه الوانا من الاطعمة المصنوعة
للملوك والخلفا والسادة الروسا وقد عملت لك اطال الله تعالى بقاك كتابا
شريفا ومجموعا ظريفا مشتملا على منافع الابدان ودافعا لمضار الالوان بجمع كل لون
من الوان المشوية والمطبوخة من اللحوم المسموطة والمسلوخة وجميع البوارد
من الاطيار والاسماك من الانهار بعد ان تصفحت ايدك الله كتب الفلاسفة
القدما وحكايات المتكلمين من الحكما فوجدتها بعيدة الامد كثيرة العدد وعلمت
ان الكثير من الخطاب يضجرك وان اليسير من الصفات يقنعك فحذفت الى الجمهور
من خاصة الاشيا فانتزعته والى الصحيح من الطبيخ فاثبته واجتنبت الاكثار

من الخاضيات

من الخاضيات والاطناب في الصفات بعد الاستيفا للمعنى المشار اليه
والقصد المعول عليه واغنيتك عن النظر في الكتب المؤلفة للقدما الفلاسفة
في اصلاح الاغذية من الماكولات المقوية وعن النظر في الكتب المصنفة في عمل
الاشربة الملطفة وعن النظر في الكتب المختصرة في عمل الاشربة والابزرة وعن
النظر في المجموعات من الجوارشات والمعجونات وابتدات في اول هذا الكتاب
بعلل الطبيخ وما يكون فساده ووصفت بعد ذلك صلاحه والالة المتخذة
له وتكون صلاحها والالة التي تفسد وتغير وما يطيب القدر ويعبقها
من الابازير التي لا بد منها وما يذهب الاحتراقات والزهومات وذكرت ما يصلح
لاصحاب الطبايع والمزاجات من الوان الطبيخ المصنوعات وقوى الاغذية
وذكرت قوى اللحم من ساير الحيوان واصناف الطير وقوى اعضا الحيوان بعد
ذلك ووصفت تركيب الالوان المطبوخة والمشوية والمكببة والمقلوة وطبايعها
في انفسها وخصايص اصناف الحلوى وطبع كل نوع منها وذكرت اصناف
السمك وانعته بانواع البيض وذكرت طبايع الحبوب واجزايها وخصايصها

1

البقول

وتركيبانها واحوال الخبز المجبوز والسويق المشروب وذكرت طبايع
الملقاة في القدر والموضوعة على الموايد وذكرت طبايع الالبان ومنافعها
للابدان وما يعمل منها من حليب وحامض ورايب ومخيض وذكرت الابازير
اليابسة التي يطيب بها الطبيخ ومما يلقى في القدور من الطيب وما يلقى فيها
من الفواكه وخاصية الخردل وعمل الخل العنصل وتطييب الملح وصنعته
وخاصية البزمارد وردات واصناف اللفائف والحشو انف ووصف خصايص
الكوامخ والمخللات واصناف الزيتون وخاصية الصباغات وذكرت
بعد ذلك ما يوكل من الفواكه قبل الطعام وتدبير المطعم والحركة قبل الطعام
ودفع ضرر الاغذية اذا وجدت بالادوية وذكرت بعد ذلك صنعة البوارد
من الطير والمطجنات والبوارد من السمك وعمل الصباغات والمقلو من
السمك والطبوخ وصنعة انواع الالبان وعمل الكوامخ والاجبان وصنعة
الصلايق واشباهها والبوارد من البقول والجبان والصلاقات من الاطراف
وتركيب الالوان على طبقاتها حلوها وحامضها وباردها وحارها وما يتقدم
الالوان

منها

منها اولا اولا والحلوى بعد الطعام وشرب الاشربة على الموايد وفي المدام والشراب
ومنفعته ومضرته للاجسام وتدبير المشرب وطبايع الفقاع وصنعته
المسكر وصنعته والمعجون ومنفعته والعسل الساذج والزبيب المعالج
وختمت هذا الكتاب بوصف ما يغسل به اليد من الحلب والاشنان ومنفعته
ومضرته الفم والاسنان وخاصية الاذخر والسعد والسك المخبز وعمل المحلب
وتخبيص السك والادب في غسل اليدين من الغمر وقبل الطعام اذا احضر
وتدبير النوم بعد الطعام وذكرنا نفعه للاجسام وجعلت ذلك ابوابا
معروفة وفصولا موصوفة لتتم الفايدة وتكمل المعرفة وارجو ان يكون
موفيا على طلبتك وغير مقصر عن بغيتك ولم اخل كل باب من ابوابه من
خبر غابر وشعر سابر يشبه ما قدمنا وصفه وابتدأت
بذكره والله سبحانه وتعالى الموفق للرشاد والمويد بالسداد لا حول ولا قوة
الا بالله العلي العظيم ترجمة ابواب الكتاب
باب ١ فساد الطبيخ وتغديره وزهومته وتغييره

وخاصيته ودفع ضرره
اذا وجد له ضرر والتين والعنب المسكر

[illegible]

الباب ٢ ما يتخذه الطباخون من الادوات للطبيخ

باب ٣ ما يطيب القدور من الابزار والعطر

باب ٤ من آفة الطاهي للالوان والمتناهي للون

باب ٥ ما يذهب الاحتراقات من القدور المطبوخات

باب ٦ ما يوافق الشبان والشيوخ من الوان الطبيخ

باب ٧ الابتدا في قوى الغذا لاكن

باب ٨ قوى اللحم من ساير الحيوان وما ينتفع منه الانسان

باب ٩ قوى الاعضا والاطراف وساير البطون والاجواف

باب ١٠ تركيب الاعضا المطبوخة والمقلوة والمشوية وطبايعها وصنايعها

باب ١١ في طبايع الاسماك وصفة صيدها بالشباك

باب ١٢ طبع بيض الدجاج والبط والدراج

باب ١٣ طبع الحبوب والخبز من الحنطة والارز

باب ١٤ طبايع بقل الرمان الملقا في ساير الالوان

باب ١٥ طبايع الالوان وما يعمل منها في الاحيان

باب ١٦ في منافع الالبان لمرض الابدان

باب ١٧ طبايع الادهان المستعملة في الالوان

باب ١٨ طبايع الابازير المطيبة للقدور

باب ١٩ ما يلقى في القدور من الطيب المشهور

باب ٢٠ في طبايع ما يلقى في القدور من الفواكه والتمور

باب ٢١ ذكر عمل الخل وتطييب الملح للاكل

باب ٢٢ طبع الوارد من الطعام البارد

باب ٢٣ ذكر الاحتياط في عمل الخبز وما ورد والاوساط

باب ٢٤ طبع الصباغات للاسماك الطرية والمملوحات

باب ٢٥ طبع الكوامخ من كل فن والزيابتين والمخللات

باب ٢٦ ما يوكل في الصيف والشتا ويبدا فيهما من الفواكه

باب ٢٧ تدبير الماكول في اوقات الفصول

باب

١

باب ٢٨ ما يوافق المعدة العليلة من الاطعمة الماكولة

باب ٢٩ الحركة قبل الطعام والرياضة للاجسام

باب ٣٠ في دفع ضرر الغدا اذا تخوف منه الاذى

باب ٣١ البوارد من الاطيار من قبل الطعام الحارة

باب ٣٢ عمل المطجنات من الطيور المسمنات

باب ٣٣ صنعة البوارد من السمك الطري ومن المالح البحري

باب ٣٤ صنعة الصباغات للاسماك المشويات

باب ٣٥ صنعة الصباغات للفراريج الكرذناجات

باب ٣٦ صنعة البياع المحشوات واللفائف والسنبوسجات

باب ٣٧ صنعة المصفور من السمك والطيور

باب ٣٨ عمل الخردل اللطيف والحاد الحريف

باب ٣٩ عمل الالبان والشواريز والاجبان

باب ٤٠ عمل الكوامخ والمخللات والزيابيج والصحنايات

باب ٤١ الاهلام المعمول من لحوم الضان والعجول

بار

٤

باب ٤٢ عمل البوارد من اللحمان من الوحش والضان

باب ٤٣ صنعة الصلايق وانواعه واسمايه وطباعه

باب ٤٤ صنعة الصلاقات من اطراف الجدا والخراف

باب ٤٥ صنعة البوارد من البقول وعملها من اطراف الاصول

باب ٤٦ ما ياكل النصارى من الطعام المزورة في الصيام

باب ٤٧ عمل الخل والزيت بالترتيب والخبز المفتوت

باب ٤٨ عمل الما بالملح والصباغ بالخردل الفج

باب ٤٩ عمل السكباجات والتوابل والملبقات

باب ٥٠ عمل الهرايس والارزيات والخبيطيات

باب ٥١ عمل الارزيات الملبنات الساذجات

باب ٥٢ عمل الخبيطيات الملبنات

باب ٥٣ عمل الاسفاناخيات والكرنبيات

باب ٥٤ عمل العجليات والتلحميات

باب ٥٥ عمل المخلوطات من الارزيات واللوبيايات
باب ٥٦ عمل الديكبرايات والسوادج الكوفيات
باب ٥٧ عمل الزيرباجات والابراهيميات
باب ٥٨ عمل الحماضيات والرمانيات
باب ٥٩ عمل الاسفيدباجات الصعديات والخضرات
باب ٦٠ عمل البقلات السوادج والمرتبات
باب ٦١ عمل الثريد المفتوت بالحمص والباقلى المبثوث
باب ٦٢ عمل الحصرميات والبستانيات
باب ٦٣ عمل الكشكيات الموصليات والباجيات
باب ٦٤ عمل العدسيات الصفن والجلبليات
باب ٦٥ عمل اللوبيابيات والجلبانيات
باب ٦٦ عمل الطفشيل من الحبوب والبقول
باب ٦٧ عمل النارباجات الحلوات والمحمضات

باب

باب ٦٨ عمل السماقيات والهارونيات
باب ٦٩ عمل المضاير المعقودات والمضاير القطفيات
باب ٧٠ عمل المصليات والقنبريسيات
باب ٧١ عمل المعشوقات والنرجسات
باب ٧٢ عمل البناطيات من الاطيار المطبوخات
باب ٧٣ عمل النرجسيات الصيفيات والشتويات
باب ٧٤ عمل المغمومات السوادج والمخللات
باب ٧٥ عمل الملهوجات من اللحوم المعجلات
باب ٧٦ عمل البصليات والهاشميات
باب ٧٧ عمل الجزوريات والبنيات
باب ٧٨ عمل المقلوبات واللحوم المدقوقات
باب ٧٩ عمل البيض المدورات والمخلوطات
باب ٨٠ عمل الاجذانيات والكسرويات

باب ٨١ عمل الخشنات المتخذات بالصباغات والرخبينا

باب ٨٢ عمل المبلين بالدجاج واللحم السمين

باب ٨٣ عمل الثرايد الشاميات والثرايد الملبتغات

باب ٨٤ عمل القلايا باللحوم والالايا

باب ٨٥ عمل الكشتابنات المطيبات والخزيات

باب ٨٦ عمل الطباهجات الرطبات واليابسات

باب ٨٧ صفة الشوى فى التنور وشى اللحم فى القدور

باب ٨٨ فى شى الجدا والخروف المحشوة الاجواف

باب ٨٩ فى شى الشرايح من اللحم الطرى والمالح

باب ٩٠ الكرداناج على النار من لحوم الاطيار

باب ٩١ صفة التنوريات والقدور المغمومات

باب ٩٢ الجوذابات تحت الشوى السوادج وبالحلوى

باب ٩٣ عمل النالوذجات المعقودات والمعلقات

باب ٩٤ عمل الخبيص الرطب بالسمن والزيت العذب

باب ٩٥ عمل الخبيص من التمر ومن التفاح والجزر

باب ٩٦ عمل الخبيص بالجوز والسكر واللوز المقشر

باب ٩٧ عمل الخبيص المفتوت بغبير نار الملتوث

باب ٩٨ عمل الشحميات والمهلبيات

باب ٩٩ عمل الوزرنيق اليابس والمغرق

باب ١٠٠ عمل الزلابيات السوادج والمشبكات

باب ١٠١ عمل الخشكنانج والابو إسحاقى والمعرج

باب ١٠٢ عمل القطايف بالسكر واللوز والجوز والصنوبر

باب ١٠٣ عمل الترابين على الحلوى والخاسبين

باب ١٠٤ فى عمل الطرايف من انواع الناطف

باب ١٠٥ ما يتغذى به المعلول من مزورات البقول

باب ١٠٦ ما يتغذى به العليل الجسم من الامراق واللحم

انقضى ذكر الطبيخ والحلوا ويليه ما يعمل للدوا

بر

باب ١٠٧ ما يوافق اصحاب النزلات من الاحسا والحبوبات
باب ١٠٨ عمل الامراق من الحبوب للعليل المكروب
باب ١٠٩ ما يتغذى به اصحاب اليرقان من الشبوط
باب ١١٠ تدبير الما المشروب والموضل وبالثلج المضروب
باب ١١٢ خاصية الما المبرد في الهوا
باب ١١٣ ذكر الانتفاع بشرب الفقاع
باب ١١٤ عمل الفقاع المختار والسادج وبالابزار
باب ١١٥ طبع الانبذة والاشربة المتخذة
باب ١١٦ في دفع ضرر الشراب للجسم ذي الاضطراب
باب ١١٧ الشراب غير المسكر وطبع السادج المبزر
باب ١١٨ عمل الاشربة من الالبان من الابل والبقر والضان
باب ١١٩ عمل الاشربة المطفية للحرارة الملهبة
باب ١٢٠ عمل الاشربة من الدادي وعصير الاعناب

بار

باب ١٢١ عمل الانبذة العسلية والانبذة الزبيبية
باب ١٢٢ عمل النبيذ من السكر والفانيذ من الكبد
باب ١٢٣ عمل الاشربة من القرع والجزر والرواسن وقضبان
باب ١٢٤ عمل الاشربة من الفواكه الرطبة
باب ١٢٥ عمل الميبة من الاشربة المطيبة
باب ١٢٦ عمل الموبيات من الربوب والجوارشنات
باب ١٢٧ عمل الربوب من الثمار المجتناة من الاشجار
باب ١٢٨ طبع ما يغسل به اليدين من الاشنان والسعد
باب ١٢٩ طبع الخلال وعمله من الصفصاف وعيدان الطراف
باب ١٣٠ عمل الاشنان والمحلب وتحميص السك المطيب
باب ١٣١ الادب في غسل اليد قبل الطعام وبعد
باب ١٣٢ الادب في اكل الصعلوك مع الروسا والملوك
باب ١٣٣ النوم ومنفعته للاجسام وتدبيره بعد الطعام

فذلك ماية وثلاثة وثلاثون بابا تمت ترجمة ابواب الكتاب

الباب الاول

فى فساد الطبيخ وتقذيره وزهومته وتغبيره • يكون فساد
الطبيخ وزهومته وقذرته وما يجلب الاكل من التغبير من اشيا شتى فمنها
التضجيع فى تطيين القدور وعند تفريغها والتضييع لغسلها قبل تطيينها
والجود ان تغسل القدر ثم تطين ثم تغسل من الطين الاول ثم تطين ثانيا
وتبيت فيه فاذا كان من غد واحتيج الى استعمالها راى على وجه الطين
الدسم ظاهرا فمن ذلك الدسم يكون فساد الطبيخ وزهومته ومنها التهاون
فى تنظيف اللحم من دمه وملامسة كف القصاب وغدده واسبيذجه
وهو القشر الرقيق الذى يكون على اللحم مثل الجلد فاعرفه ولا تتركه ان شا الله تعالى
ومنها ان يغسل اللحم بماء قد غسل فيه غيره او يغسل بالما المالح او بالما
العكر او فى الاناء الزهم فان ذلك مفسد للقدور ومنه تكون الزهومة
فى الطبيخ ومنها ان يقطع البصل والكراث والجزر والباذنجان وجميع البقول
بالسكين الزهمة التى يقطع بها اللحم فان هذه الاشيا اذا قطعت بهذه السكين

والقيت

والقيت فى القدر زهمتها وافسدتها فاعلم ذلك واتخذ للحم سكينا وللبقول
سكينا ومنها ان تصب الما فى دفعات كثيرة فان ذلك يحيل الطعم ويفسد
القدر ولكن الصب دفعة واحدة فهو انظف واسلم وخاصة القدور البرام
ومنها غسل اللحم بالما الحار فان الما الحار يجمد الدم ويمسك الوسخ ويكسبه زهومة
والما البارد فى هذا اجود ومنها التغافل عن ذوق الملح لئلا يكون فيه مرارة
وترك التحرز من الزيت الغليظ الحانوتى وذوقه قبل صبه فى القدر فان
ذلك يفسد طعم المرق ويغير الطبيخ ومنها التحفظ من المرى المكرج والخل
الابخر المنقطع والمدود وما لم يحضرم الملح الغالب الملوحة المقطن فان ذلك
مفسد للطبيخ ومنها استعمال الابازير العتيقة التى قد اتت عليها المدة
فان طول المكث يذهب بطعمها فاذا القيت افسدت القدر ومنها ان تنشف
القدر بعض المرق ويبقى شى من البصل المقطع او غير البصل من ساير البقول
فيلصق بجوانب القدر عند نزول الماء من الخابية الاولى فيحترق ذلك البصل
او البقل فاذا ازيدت ما او وقع ذلك البصل فيه افسده وزهمه وغير طعمه

الوطب

فيحترز من ذلك ان شا الله تعالى **ومنها** ان لا يوقد تحت القدور بالحطب
الكثير الدخان فان الدخان اذا ترامى الى القدور بخرها وغيرها وافسد
طعمها ولذلك ما يطبخ من الطبيخ على الفحم اطيب مما يطبخ بالحطب **ومنها**
ان يذاب الشحم فى قدر على حدة ثم يلقى فى القدور بعد فراغها ويستفاه
عند انزالها فان ذلك يزهمها ويغيرها ويفسد طعمها ويفعل ذلك
الطباخون فى الاعراس والولايم فتنقلب اعيان القدور من الطيبة الى
الزهومة ومن النظافة الى القذارة **ومنها** ان يبالغ فى الوقد تحت الازريات
والعدسيات واللوبيابيات فتلصق اسفلها وتحترق وذلك مفسد
لها مغير لطعمها وروايحها فمتى احترز الطباخون من هذه الاشيا ونظايرها
ولم يتركوا تفقدها امنوا العيب فى الطبخ وسلموا من الافة فى الطعام **وقد**
بلغنا عن اجتماع اقوام على شطرنج لهم الى نصف النهار ثم يتغدون
بقية يومهم عند الذى تقع عليه الدعوة فوقف بهم يوما من الايام طباخ
من طباخى السلطان فدعوه الى الجلوس فجلس ولعب وخالطهم فكان يجيهم فى

اسافلها

اليوم

٩

اليوم الذى لا نوبة له فيه فيلعب معهم ويحضر دعواتهم الى ان دعاه احدهم
فساله ان يطبخ له مثل ما يطبخ للسلطان فوقع فى اختيار الفتى على سكباج فقال
له الطباخ من يطبخ لك كل يوم فقال غلامى فدعاه فقال له كيف تطبخ السكباج
فوصف له صفة السكباج فقال له امض فجيني بالقدر التى تطبخ فيها فجاه
بقدر فقال اغسلها بطين فغسلها مرارا بطين وهو يشمها ويقول زدها
غسلا ثم قال له اغسلها بالكرفس فغسلها ثم شمها فقال نعم هى نظيفة ثم
قال له امض فاطبخ السكباج كما تطبخها كل يوم فمضى فطبخها وهو قاعد
يلعب بالشطرنج وتوهم الفتى انه يلقى فيها الابزار فلم يبرح من موضعه ثم
جات المايدة وعرفت السكباج واذا هى فى غاية الحسن وطيبة الرايحة
واذا هى خلاف ما كانوا يعرفون فسالوه عن الحال فى ذلك فقال ان الطبيخ
الذى يطبخ فى مطبخ السلطان هو غير الالوان المعروفة ليس غير الخل
والبصل واللحم والباذنجان والقرع والزعفران وما يقع فيها وانما المعنى فيها
نظافتها ونظافة القدر واحكام غسلها من قبل الطبخ وبعد تفريغها

على ما رسمت لك وقد يجب على الطباخ استجادة القدور البرام المكية وأجودها
ما اتسع منها وقل علو جوانبها وسلم من الكسر والصدوع ولم يكن فيه خشونة
واعلم ان كل قدر مرفوعة او مضببة او مشقوقة لم تسلم من زهومة
تبقى فيها ولو استعمل في غسلها غاية المجهود ومتى لم يحكم الطباخ تنظيف قدره
وما يغطيها به ويحركها ويغرف به لم يسلم طبيخه من الزهومة وليس النظافة في
القدر ان تشمها للمشام وفيها رائحة الطين والجص وبعض الروائح الطيبة من
هذه كلها روائح حادثة لا يؤمن ان يكون غلب عليها رائحة الغمر فغمرها لم
يزل عنها اذا غلا ما في القدر ويصير بذلك ما في القدر زهما واعلم
ان محنة القدر في الغسل ان يأخذ الممتحن لها حصاة فيجعلها على احد منخريه
ويجعل منخره الاخرى القدر فان كانت رائحة القدر مثل رائحة الحصاة فقد
احكم غاسل القدر غسلها وان لم يكن الرائحتان سوا اعاد غسل القدر ابدا
حتى يستوي الرائحتان وينبغي للطباخ ان يحذر الغدد والتغافل عنه فان
الرشيد رحمه الله ومن استن بسنته كان يضرب الطباخ على الغدد ولا يضربه على

الذباب

الذباب ويقول الذباب طاير ولعله سقط في الطعام بعد ان خرج عن يده
وليحذر ايضا قبل الغرف ولعله من الذباب فانه ربما سقط الذباب في الطعام
فعافته النفس اذا نظرت اليه فليحتط في القدر بغطائها بعد الفراغ وكذلك الصحيفة
بالمكبة عند حملها انشد لي احمد بن محمد بن حكيم لغيره في الذباب شعر

ومطفل اشر يريد لحاجة بالطرد يطرده الكريم فيرجع
عاينت فيه العنكبوت فاقسمت لي انها عن صيده لا تقلع
فاسره ويسرني بفعاله فلقد بليت به فما اصنع
لولا السيوف توا عدوه لقاتها وسمية منها بحذف يقطع

وانشد لي لنفسه ايضا في الذباب شعر

ومطفل اشر ملح مبرم حنق على كل البرايا يكلب
متهور في كل امر منكر لا يرعوى منها ولا يتهيب
يزداد بالطرد العنيف لجاجة ويزيد في طغيانه اذ يضرب
ما ان يكاد الدهر يخلو موضع منه ويبعد في المحال ويقرب
فتراه في كل المشاهد حاضرا ما يستطاع له حجاب يحجب
يلج العيون مبادرا مستكلبا وكانه فيما عدو ينقب

وتراه في دور الملوك مسلطا يسطو عليهم تارة ويجلب ما ابن بها
جوعهم وسبعهم لكن تراه فوقهم يتوثب بجلواروسهم ويكثر غيظهم
ويدلهم بفعاله ويعذب ما ان لهم حول ولا من حيلة في ربعه عما يريد ويطلب
ويظل يطرح نفسه متعمدا في شربهم ليعاف ذلك المشرب تخشى الجبابرة
الكبار غرامه وتخاف شرته السباع فتهرب فاذا تأمله اللبيب بفكره
ألفاه اضعف من يجي ويذهب خلق ضعيف واهن متوهن وفعاله
الفعل العظيم المكرب لا شيء اعجب منه في حالاته بل كل شيء منه شيء معجب
تتحير العلماء في توصافه ويكل عنه ذو البيان المسهب ما من خصال الخير
فيه خصلة والشر مجموع به ومركب ما ان براه الله الا للأذى وللسوء
افعال تضر وتعطب

الباب الثاني ذكر ما يتخذ الطباخون من الادوات للطبيخ والحلوا والاخباز والخبوزات

قد ذكرنا افساد الطبيخ مما يكون ولنذكر الان صلاح الطبيخ بالالة
الكاملة المتخذة له فانا نظافته وجودة عمله تمكن الطباخ من العمل باقتداره

على

على الالة وتكاملها في مطبخه ومتى نقصت الالة اضطر الطباخ الى ادخال
الحلو في الحامض وتحريك هذا بمحراك هذا وتقطيع اللحم بسكين البصل وطبيخ اللون
الصغير في القدر الكبيرة فانه ربما تعلق بعض ما فيها بحيطان القدر لكبرها
فاحترق فافسد ما في القدر وطبخ اللون الكبير في القدر الصغيرة وربما
عمله عند الضرورة في قدرين وثلاثة فهذا جنس من الفساد للطعام واتعاب
الطباخ نفسه باشغاله بقدرين او ثلاثة من لون واحد فابتدات
بذكر آلة الطبيخ ليعرفها من احب نظافة طعامه وتمكن طباخه
لان الطباخ عند تمكينه يروح الطعام من يده فان شذ عن الطباخ شيء
منها رجع الى الكتاب فوجدها مثبتة فيه بينة في مواضعها ان شاء الله تعالى
فاجود ما طبخ الطباخون في اللحم في القدور البرام واجود ما عملت
فيه الهرائس في القدور النحاس المومكة الداخل واجود ما عملت الجواديب في
القدور الفخار المومكات واجود ما عمل الحلوا في الطناجير الاسباذروه
واجود ما عملت التنوريات في القدور البرام واجود ما قليت الزلابية

في المقالي النحاس واجود ما عملت الاشربة في الطناجير البرام واجود ما
قلي السمك في مقالي الحديد واجود ما عملت النرجسيات والعجة المبسوطات
في مقالي البرام واجود ما قليت المقلوبات في القدور البرام المدورات
طبايع الالات النحاس ابسي حاره الحديد ذكر يابس الانك بارد
لين فيه يبس البرام باردة يابسة الاسفيذروه يسير الحرارة شديد
اليبس الغضار بارد يابس الخشب الجوز حار يابس الخشب العناب
حار رطب الخشب الصفصاف بارد يابس وانما جعلت البرام لطبيخ
اللحم والتنوريات لصبرها على النار ولين داخلها وسعة نظافتها وطيب
طعمها وانها تؤدي كلما تستودعه بحاله بلا تغيير ولا استحالة ولو طبخ
في الحديد وانتظر ساعة لحال عن طبعه بالصدا الذي يخرج من جسمه والفساد
فلذلك ترك الطبيخ فيه وكذلك النحاس الا ان يونك وهو مع ذلك يجتذب
الزهومة لا يكاد الانك ينقى من الزهومة ولو غسل مائة مرة واستعملت
المرايس في النحاس المونك لحاجتها الى الضرب الشديد والعقد العنيف وهذا

ما

ما لا يحتمله البرام ولا يصبر عليه واستعملت المقالي الحديد للسمك لانها
والسمك باردان والنار والزيت حاران فقام هذا بهذا واعتدل
ولسرعة حموته بالنار اليسير وغليان الزيت في اسرع وقت ولان في طبعه
ان يجفف جلد السمك عند القلي وهو المستطاب من السمك وانما استعملت
المقالي الاسفيذروه للزلابية لانها من انواع مختلفة ولانه ربما
يغني في الزلابية بورق فمتى وقع البورق في الحديد او النحاس افسده ولان
قيد الزلابية ليس بالشديد بل هو لين خفيف ولان الدهن في المقلي لا بد ان
يكون كثيرا ولذلك استعملت القدور الاسفيذروه للخبيص والفالوذج
لكثرة ما يكون فيهما من الدهن واستعملت القدور الفخار في التنور
للجواذيب لرقة حرها ولانها مطبوخة بالنار وكل مطبوخ اذا عاد الى
النار رجع الى عنصره ولانه سالم من الافساد للطعام المحموم والنحاس يتغير
في التنور وينقلب عن كيانه وقل ما يسلم من الاحتراق والالتزاق ولذلك
فسدت جواذيب السوق لانها في قدور النحاس العتيقة وبكثرة تعمل تتغير

عن كيانها وتنقلب عن اعيانها هكذى زعم يعقوب الكندى
مؤلف كتاب الالات والادوات حكيناه كما حكاه ونظمناه على ما
بيّنه والله تعالى نسئل التوفيق ذكر ما يحتاج اليه فى المطبخ
من آلة الطبيخ والشواء القدور الكبار للسكباجات
والحنطيات والصلاقات والتنوريات وساير الحبوب والاوساط
للزيرباجات والاسفيذباجات وغير ذلك من الالوان اللطاف والصغار
للقلايا والطباهجات وما جانس ذلك من الالوان الصغار ومقلى
حديد للسمك وسفافيد للشوى وجوذابات ونقرة نحاس للما الحار
لغسل القدور والصحاف والغضار والسكارج والجامات ومقلى برام
للنرجسيات والعجه ومحشا نحاس للنقانق والمباعر وسكين كبير للتفصيل
وساطور للتكسير وسكين للبصل والبقول ومسنّ لما يكلّ من السكاكين
ودشكبانات من خشب الصفصاف فانه اجود ما استعمل لكل لون ودشاب
ومعرفة على حدة ومصفاة خشب لقلع الرغوة من القدور ومصفاة

خلاق

خلايق للماء والملح ومضراب للهريسة من خشب مستطيل ومنديل لمسح
الغضار بعد الغسل واغطية للقدور بعد الفراغ وهاون لدق الابزار
وجاون حجر لدق اللحم وغيره من الخضر وجوان خشب يقطع اللحم عليه وليكن
المستوقد مستطيلا لا منحرفا للتمكن من النار فيه وليكن فيه منافس لخروج
الدخان ودخول الريح واجود ما كان فى نصف قامة الانسان واجود ما
خزنت الابازير المدقوقة فى برانى الزجاج وبعدها ابزار فى انات الخشب
الصفصاف وادبر ما خزنت فى خرايط الجلود فافهم ذلك ان شا الله تعالى
وما يحتاج اليه الخباز من آلة الخبز لوح النقر بعرو وشوبقان
واحد صغير للارغفة واخر كبير للرقاق واجود الشوابق ما عمل من
خشب العناب لينها وقلة تشبيطها وريش من ريش الاوز للتريش
وجفنة من خشب الجوز للعجين ومحلب من خشب مستطيل للخمير ومحك حديد للجفنة
بعد ان يفرغ من العجين ومنديل كرد واى لوجه الخبز قبل ان يخبز وصنا
لاخراج الخبز من التنور اذا سقط وسفود امكلب لخبز الغليظ ومحراك

حديد لنار التنور ومنديل لمسح التنور يحتمل الرطوبة والحرارة
وغطا للتنور ومنخل شعر للدقيق ومكيال يعرف به الدقيق واجود
ما يكون التنور في شرق المطبخ لمخالفة الرياح واجود التنانير
ما كان اجوفا معتدل السمك وليكن بيت التنور يلي المغرب ليقابل
الرياح اذا احتيج الى فتحها فاعلم ذلك **وما يحتاج اليه الحلواني**
من آلة الحلوا طنجير اسفيدروه للخبيص والفالوذج ونقره نحاس
للناطف ومقلى للزلابية ومشبكات ومغرفة حديد لاخراج الخبيص
من الطنجير ومصفا حديد لقلع الرغوة وشوكة حديد لاخراق الزلابية
من المقلى واصطام لعقد الفالوذج ومشكاب خشب لضرب الناطف
يتخذ على حلقة الاصطام ومشوتق لعمل الناطف وقد يتخذ بدل اللوح
رخامة للبسط عليها وطابق حديد لعمل اللوزينج والقطايف والقفرينج
وقد يعمل القطايف على الرخام ايضا ومنقاش للحلاوى قيم وغيرها من الاقراص
وقالب شبيه بالحق من خشب لند وبر الخشكنانج ومنخل شعر

لنخل

١٤

لنخل دقيق الارز والسكر واللوز وغير ذلك وقصبة فارسية لتحريك العسل
والسكر في الطنجير قبل الاصطام وقد يستعمل اصحاب الحلوا في البلاد من خشب
وغيره على مثال السمك والطيور والثمار والعقد والتماثيل والتزايين على
صنعة الرسم يطبع بها على وجوه الحلاوات للاعراس والسماطات والدعوات
وغير ذلك واجود المستوقدات للحلوا كلها ما كانت مدورة على مثال
الطنجير والمقلى وغيرهما للناطف ما كان مدورا بثلاثة اثافي منصابة
لان القدر يدور ويجعل على جنب في وقت الضرب والتبييض فاعلم ذلك

الباب الثالث في ذكر ما تطيب به القدور من الابزار والعطر وذكر ما به تعتق القدور المركبة من الحبوب

والمياه ومما يعرف على تربيته او لغير تربيته من جمع اصناف الالوان
ومما لا بد للقدر منه من الابزار والبقول والعطر والالبان وغير ذلك مما
نخوفت ان يسقط عن الطهاة اذا لم يجدوه مثبتا مجملا في صدر الكتاب
ومفصلا مبينا في ساير الابواب **فمما يلقى فيها من العطر** المسك

والعنبر • الماورد • الزعفران • الدارصيني • الخولنجان • السنبل •
القرنفل • المصطكي • جوزبوا • قاقلة • بسباسه • هال • ومن الفواكه
اليابسة اللوز • الجوز • الفستق • البندق • الصنوبر • النارجيل • العناب •
الزبيب • التمر • ومن الفواكه الرطبة الرمان الحامض • الرمان الحلو •
التفاح الحامض • الريباس • الحصرم • الاجاص الاسود • الموز • التفاح الشامي •
البطيخ • المشمش • الاجاص البعلبكي • ومن الحلوا السكر • العسل النحل • السكر
الاحمر • والعسل من سكر • وغيره الاحمر • ومن الكوامخ اللبن المري وقد
يسميه الطباخون ماكامخ • والزيتون • ومري الزيتون • ومن الحبوب
الحمص • الباقلي اخضر ومبقوت • الحنطة • الارز • الجلبان • العدس • اللوبيا •
الماش • ومن البقول البصل • الثوم • ما البصل • ما الثوم • الكرفس •
الجرجير • الكراث الشامي • القرط • الفجل • السلق • الكسفرة الرطبة •
السذاب • النعنع • كراث الحريف • القرع • القطف • الهليون • ورق الاترج •
السبنت • الفرفحين • الباذنجان • الجزر • السلجم • الكرنب • الاسفاناخ •

الجرجير

الواسن

الواسن • العرفين • الصعتر • ومفردة البيض • ومن الابازير
الفلفل • الكسفرة اليابسة • الكمون • الكرويا • الزنجبيل • الدارفلفل •
الكاشم • الحلتيت • الانجدان • الملح • الزيت • الخل • الماحصرم • المحروث •
ومن الالبان الشيراز • الرايب • الجبن • المصل • الرخبين • اللبن الحليب •
الزبد • القنبريس • القريشة • البيراف • ومن الشراب الخمر المطبوخ •
الزبيبي • العسلي • الشمسي • الجمهوري • ومن الاصباغ للحلوا اللازورد •
الزعفران • الزنجفر • السيرقون • الاسفيداج • الخضرة • لون السما •
النيل • فاما الخضرة فزعفران ولازورد وقد يعمل بدل ذلك عصارة بقلة
الخضر مثل القصة والسلق وما اشبه ذلك وقد يعمل منها الوان فستقي
وسلقي واما لون السما فاسفيداج ولازورد او نيل واسفيداج والمورد
فزنجفر واسفيداج وقد يصبغ الاحمر القاني بعصارة بستان ابروز
او باللك المعمول والفاقع الصفرة بالزعفران واللك او عصارة بستان ابروز

الباب الرابع في ذكر القلي الجوزي والشامي

مذاقة الاطعمة كلها ثمانية انواع من ذلك الحلو والحامض والمالح
والدسم والتفهة وهو البشيع والحريف والمر والسخ ولكل
واحد منها قوة تاليف على حدة واقرب المذاقة الى الطباع الحلاوة وما
لم يكن منها فيه بعض الحلاوة لا يكاد يغذى غذا الحلو المعتدل في الحرارة
فالحامض بارد لطيف حديد والدسم له قوة وفيه شي من لطافة
لما فيه من قوة الجو والمالح حار وفيه قبض لمكان ما فيه من قوة الارض
التفه وهو البشيع بارد شبيه القوة بجوهر الارض الحريف حار لطيف
شبيه القوة بالنار في اليبس المر حار لطيف حديد فيه بعض قوة الارض في
القبض الحلو حار لطيف قريب الاعتدال والسخ فيه قوة الما في الرطوبة
الى البرد فاسد سخ وانما نسبت القوات الى الارض والجو والما والنار
لان جميع الاسحار الاطعمة انما القت من قوة هذه الاربعة الاشيا
فمنها ما يغلب عليه قوة احدها ومن الاشيا ما يكون الغالب عليها ثلاثة
ومنها ما ركبت من الاربع فاعلم ذلك فالمرارة حارة نسبتها الى الحرارة

والى

والى الارض والحموضة مقبضة الى البرد في قوة الارض والحلو لطيف
ينسب الى الهوى في اللطافة وما كان من ذوق طعم ليس فيه حلاوة
ولا مرارة وليس فيه ذوق من الطعم شي سخا فافهم ذلك واعرفه فهذا
حكاه جالينوس في كتاب الاغذية المستعملة الباب
الخامس ما يذهب بالاحتراق من القدور المطبوخات
اذا احترقت الارزية فالق فيها سذابا فانه يذهب باحتراقها
ان شا الله تعالى واذا احترقت اللوبيابية والعدسية فبخرها
بصوف فانه يذهب برايحتها واذا وجدت الزهومة في ساير القدور
فالق فيها جوزة او جوزتين صحاحا واتركها ساعة فانها تنشف الزهومة
وعلامة ذلك ان تخرج الجوزة من القدر وتكسرها فلا تقدر تشمها من زهومتها
واذا جعلت القدر فوق البول ذهب احتراقها كاينا ما كانت والاجود
في ذلك ان تترك القدر التي احترقت وتقلب على قدر اخرى ويقلع منها
ما احترق فهذا من المعمول به والمعول عليه الباب

السادس ما يوافق الشبان والشيوخ من الوان الطبخ صاحب الدم

من غلب عليه الدم فليكن طعامه جدًا سمينًا بخل او فراريج او قنابر او غيرهما
من الطيور وما جانسهما يطبخ بما الرمان الحامض او بما التوت او بما العنب الحامض
او سكباج او لحم رخص وليكن قليل الثوم او سمكًا طريًا بخل والكوامخ له
صالحة او لحم سمين بسماق او ما شاكل هذه الالوان ويصلح من الفاكهة
الرمان الحامض والكمثرى ومن الحلوا ما كان باردًا مسكنًا صاحب المرة
الصفرا ليكن طعامه كشكية او زيرباج او لحم جدي مشوي وسمك طري
وسكباج وحصرمية وريباسية ورمانية وسماقية وما شاكل ذلك
من البقل الخس والهندبا والبقلة الحمقا وما شاكل ذلك ومن الحلوا ما كان
بسكر طبرزد ودهن لوز ولوزينج وما شابه ذلك صاحب المرة السودا
من غلبت عليه المرة السودا فليكن طعامه لحم غنم سمين وكباب وطباهجات
وفراخ الحمام مشوي ولحم زيرباجه والكوامخ صالحة له ومن البقول الكراث
والبصل والفجل ومن الحلوا عصيدة التمر بسمن وما عمل من الحلوا بالسكر الاحمر

والعسل

والعسل الاحمر صاحب البلغم من غلب عليه البلغم فليكن طعامه لحم
مشوي ياكله بخردل والخبز بالعسل والجزا انيه بخردل والاسفيذباجات
والاوزيات والقنبيات وما اكل من الطعام بخردل فهو صالح له ومن
الفاكهة اليابسة والجوز والتين والتمر وما شابه ذلك تقدير الطعام
في كل يوم من الايام وجد في خزائن كسرى خوان مرصع بالجوهر مكتوب عليه
بما الذهب ليكن طعامك من اجود الغذا الحكم به اساس جسدك واعلم انك
تاكل ما تشتهي وما لا تشتهي فهو ياكلك فلا تقارب الشبع ولا الجوع وقال
عمر بن هبيرة عليكم بمباكرة الغذا فان فيه خلالًا ثلاثة يطيب النكهة ويطفي
المرة الثايرة ويعين على المروة ولا تتوق النفس الى طعام غيرها وكان
المامون ياكل ثلاث اكلات في يومين يوم نصف النهار ويوم بالغداة والعشي و
كان يقول يستحب مباكرة الغذاء في الصيف لخلال ثلاث اطيب الهوى
وبرد الما وقلة الذباب وفي الشتا لطول الليل ولاشتغال المعدة بما فيها او بغيرها
قبل الطعام قبل الصباح وقد قدر الله تعالى الغدا والعشا لاهل الجنة فقال تعالى

ولهم رزقهم فيها بكرة وعشيا وانشدني ابو العباس الاديب في هذا المعنى عيشنا ا
انما قدر الاله تعالى ذكره في الجنان فتناسوها ثم يرزقون في كل يوم اطايب الرزق بكرة ا

الباب السابع الابتداء في ذكر قوى الغذاء

الجلو حار الا انه ليس بشديد الحرارة ولا يظهر له اسخان قوي الا ان يدمن
او يكون له الاكل متهيئا كالمحمومين واصحاب الامزاج الحارة والادمان له
يكثر الصفرا والدم ويهيج الامراض الكائنة منهما ويولد السودا او الورم في الكبد
والطحال ولا سيما اذا كانت مستعدة لذلك ويطلق البطن ويرخي المعدة وهو صالح
للصدر والرئة مخصب للبدن مكثر للمني واما الحامض فبارد الا انه يقوي
البرد يقمع الصفرا والدم ويعقل البطن اذا كانت المعدة والامعا نقية ويطلقها
اذا كان فيها بلاغم كثيرة ويبرد البدن ويوهن قوة الهضم من الكبد خاصة ويضر
بالعصب والاعضاء العصبية ويجفف البدن الا انه يثير الشهوة الغريزية
واما الدسم فيرخي المعدة مطلق للبطن ويسخن ولا سيما المحمومين واصحاب الاكباد
الحارة والمعدة الحارة ويرطب البدن ويلينه ويزيد في البلغم ويبلد الفكر

ويكثر النوم

ويكثر النوم واما العفص فيبرد البدن ويجففه ويقلل لحمه ودمه
ان ادمن ويقوي المعدة ويعقل البطن على الامر الاكثر ويولد دما سوداويا
واما المر فيسخن ويجفف بقوة ويسرع بالدم الى الاحتراق والرداءة
ويكثر منه المرة الصفرا واما الحريف فيسخن اسخانا قويا اكثر مما يسخن
المر فهو لذلك يهيج الحرارة ويلهب البدن سريعا ويحرق ويميل به اولا
الى الصفراء ثم الى السوداء واما التفه فمنه ما هو اكثر اغذاء وهو
قريب من الاعتدال ومنه ما يسخن باعتدال ومنه ما يبرد باعتدال مثل
ذلك النبيذ فان كانت معه رطوبة كثيرة رطب وان كان يابس
القوام جفف وان كان احد هذه الطعوم والغالب على الشيء حتى لا يحس
فيه من غيره الا بالشيء اليسير فان فعله في البدن الفعل الذي ذكرناه

الباب الثامن في قوى اللحم من سائر الحيوان وما ينفع منه ويضر الانسان

اللحم اقوى الاغذية كلها واكثرها غذاء ويقوي
البدن ومن ادمنه كثر فيه الامتلاء واحتاج الى مواترة الفصد سيما اذا

ادمن الشراب واما لحوم المسنة الهرمة والاجنة التي يستخرج من
بطون الحيوانات ردية لا خير في اكلها وكلما كان الحيوان اطرا وارطب
كان لحمه اجود وكلما كان اسن كان لحمه ايبس وكلما يسخن ولا يصلح للمحموم
ولا للمبلي واللحم الاحمر اغذا من السمين واشد تقوية للمعدة والغليظ
اللحم يصلح لمن يكد ويتعب واللطيف بالضد لحم الجدي معتدل بري من
كل دم يولد دما معتدلا غير انه لا يصلح لمن يكثر كده وتعبه ولا ينبغي
ان يختار عليه لمن حاله ضد هذه الحال فانه ليس يبلغ من ضعفه ان
يسقط القوة ويهدمها ولا يبلغ من كثرة اغذايه او من غلظه ان يملا
البدن او يولد فيه دما غليظا بل الذي يتولد عنه بين الرقة والغلظ واما
لحم الجمل فانه اغلظ من لحوم الجدي واقوى واسخن واكثر فضولا وهو
تالي لحم الجدي في الجودة واما لحم الماعز فانه ابرد من لحم الضان واقل
فضولا وهو اقل قوة واغذى ولا يصلح لاصحاب الامزجة الباردة والذين
تعتريهم العلل الباردة لان لحوم الضان اوفق لهم كما ان لحوم الماعز اوفق

لاصحاب

لاصحاب الامزجة الحارة وشفا هذه الامراض الحاره ولحم البقر غليظ كثير
الاغذاء يتولد عنه دم متين غليظ ولا يصلح الا لمن يكثر كده ولا ينبغي ان يا كله
من تعتريه امراض سوداوية واما لحم الفرس غليظ يتولد منه دم غليظ يتولد
عاقبته الى السوداء واما لحم الجواميس فانه شديد الحرارة يتولد منه دم غليظ ويبس
يصلح هذه الثلاثة اللحوم الا لمن يكد ويتعب ولحم البقر اصلح على كل حال واما لحوم
الظبي فانها اصلح لحوم الصيد والدم المتولد عنه قليل الفضول يابس يميل الى السوداء
واما لحوم التيوس الجبلية فانه اقرب الى السوداوية واغلظ وكذلك لحم الابل
والحمير الوحشية كذلك وهي تسخن مع ذلك اسخانا ظاهرا وكل هذه اللحوم تولد
دما سوداويا لا سيما لحوم الارنب فانها تولد السودا واما التمكسود فانه
معفن اقل رطوبة واكثر افسد للدم ذكر اللحم من الطير لحم الطيهوج
اخف لحوم الطير واجودها لمن يريد ان يلطف تدبيره واما الدراج فانه مثل
ذلك وهو قليل الفضول ليس له اسخان كثير وكذلك فراريج الدجاج ثم التدرج
فانها مثل لحوم الدجاج ولحوم الدجاج اغلظ الا انه يولد دما جيدا ويزيد في المني

ولحم الفيخ اغلظ من هذه ويمسك البطن وهو قوى الغذاء واما لحم القنابر
يمسك البطن المنطلق ولحوم العصافير حارة تهيج الباه ويزيد فيه ولحوم
الفراخ ايضا تزيد فى الباه وتحركه وهى قوية الحرارة يتولد منها دم يسرع
الى الحميات واما لحم البط فاكثرها فضولا واوخم وما هى باكثر غذاء من الدجاج
واما القطا والطيور الجبلية كلها فى اشد اسخانا واميل الى توليد دم وما
كانت له رايحة فلا ينبغى ان يوكل منه وكذلك طير الماء واما لحم النعام
فكثير الرطوبة بطى فى المعدة وقوانص النعام الطف من لحمه وانفع وللحمة
فى الهرايس طعم عجيب والتخمة منه خطر لا يكاد صاحبها يبل وربما طبخ
لحمه بخلية واكثر فيها من الجبن فجات طيبة واما لحم الكراكى عضل جدا
ولا يطيب حتى يعلق ويثقل ويسل عروقه واطيب شى فى الكراكى فانصبه وفى
الكركى خاصية عجيبة انه يعول والديه اذا كبرا ولا يعرف ذلك الا فى الوعل
وعاتب محمود بن الحسن ابنه على قلة بره له فقال بيت

اتخذ فى خلة للكراكى اتخذ قبل خلة الوطواط
انا ان لم تبرنى فى غناء وبرى ترجو جواز الصراط

الباب التاسع

الباب التاسع فى قوى الاعضاء والاطراف وساير البطون والاكارع والروس

كثيرة الاغذاء مسخنة لا ينبغى ان يوكل الا فى الزمان البارد وكثيرا منها ما يهيج الحمى والقولنج لكنها تقوى غاية
التقوية الدماغ بارد مغثى ملطخ للمعدة ينبغى ان يوكل قبل ساير الطعام
الا من عزم على العلاج ويصلح لاصحاب الامزاج الحاره ولا يصلح لمن تعتريه العلل
البارده المخ قريب من الاعتدال فى الحر والبرد الا انه مايل الى الحرارة ويزيد فى
المنى ويرخى المعدة واما الضرع فانه بارد غليظ كثير الاغذاء بطى الهضم صالح
لاصحاب المعدة الحارة اذا اكل سكباج واما الكبد فانها حارة كثيرة
الاغذاء ثقيلة بطية الهضم الكلى بطية الهضم غير جيدة الدم ولا كثيرة
الاغذاء الطحال بطى الهضم ردى الغذاء يولد دما اسود ويلطخ المعدة
ويشبع سريعا البطون عسرة الهضم قليلة الاغذاء باردة تولد دما بلغميا
واما لحم القلب حار صلب عسر الهضم ليس بكثير الاغذاء الرية عسرة الهضم
قليلة الاغذاء باردة الفضل تولد دما فيه لزوجة واما لحم الاذن

فانه يولد دما يابسا قليل الفضول وهو اكثر اغذا من السمين والسمين
يولد دما كثير الرطوبة وهو اقل اغذا من اللحم المجزع واللحم المجزع يولد دما
معتدلا الا ان فيه حرارة ردية ويولد المرة الصفرا واما الجلود فانها
تولد دما باردا فيه لزوجة كثيرة تورث السدد واما الاكارع
فانها تولد دما ابرد والزج واخف مما يولد اللحم مقادم الحيوان ومواخيرها
اثقل وابرد

الباب العاشر في تركيب الالوان الطبوخة وصنايعها والمقلوة والمشوية وطبايعها

الكباب كثير الاغذا يقوي البدن ويغذوه بسرعة ويصلح لمن استفرغ دمه غير
انه بطي الانهضام لا يكاد ينهضم عن اخره ولا ينبغي ان يوكل على طعام قد تقدم
ولا يخلط بغيره ولا يشرب عليه ساعة يتناول ولا ياكل منه الا شيا يسيرا
ان لم يكن منه بدا وما قلي من اللحم السمين كان وخما بطي النزول قوي الاغذاء
وهو اثقل من المكبب على النار وما قلي بالزيت كان اخف واما المطجنة
فردية الاغذاء قليلة تصلح لمن يجشا جشا حامضا وكل ضروب
القلايا المطجنات قليلة الاغذا بالاضافة الى الالوان التي لها برد

وامراق تصلح للذين يشكون الرطوبات ويحبون تجفيف ابدانهم وتلطيفها
الشوي غليظ لا يستمري الا اصحاب المعد القوية ويمسك البطن وخاصة
ان لم يوكل السمين منه والجواذيب ان لم تقدم قبله او توكل معه وكثيرا ما
يتولد عنه القولنج خاصة اذا اكل مع بقل كثير وشرب عليه الما السكباج
بارد قامع للصفرا والدم تصلح لاصحاب الاكباد الحارة الذين تعتريهم
السدد واليرقان وتصلح للمفتصدين ولا تصلح لشرب الدواء وهو ردي
لمن به علة في العصب ولاصحاب الابدان الضعيفة النحيفة التي تحتاج
الى تقوية وفيه تجفيف وتلطيف جيد ويعقل البطن الحصرمية باردة
قامعة للصفراء والدم ممسكة للبطن غير انها لا تفتح السدد ولا تلطف كما
يفعل السكباج وفي نحوها الريباسية والرمانية والسماقية وهي من
الاغذية النافعة في الصيف اذا جعل فيها القرع والبقلة الحمقا والخيار
ونحوها وهذه ردية لمن به خشونة الزيرباج باردة غليظة كثيرة
الاغذا موافقة للمحرورين والنقها ردي لمن اعتراه مرض بلغمي جيدة

لمن كثر فيه الحميات المحرقة والصلبة نحوها الكشكية في نحو الحرمية
غير ان نفعها انفع الاسفيذباج في الجملة حادة وهي من الاطعمة الشتوية
وتقويتها للبدن وغذاوها اكثر من ساير الطبيخ وتختلف على كثرة التوابل
الحارة وقلتها وتزيد في المني والدم وتقوي الجسد وترطبه وتحسن لونه
وتكسبه منه قوة وخصبا وهي في الصيف وخمية ومسخنة جالبة للحمى
الاذربايات واللفتيات حادة معتدلة للجسم صالحة لاصحاب البلغم العدسية
كثيرة الرياح جالبة للدم ردية في الطبع مولدة للحمى والرياح واوجاع
المفاصل ذكر الحلوا الفالوذج كثير الاغذاء طويل الوقوف في البطن
يورث ادمانه السدد في الكبد وهو صالح للحلق والرية ولمن نهك بدنه وانقع
وتضر لمن يعتريه الصداع والقولنج والامراض الباردة الخبيص اخف من الفالوذج
واقل غذاء منه وابعد من توليد السدد النهطية كثيرة الغذاء مقوية
للبدن جدا تزيد في الدم والمني الولابية تسخن وتعطش وتورث الجشا
اللوزينج في نحوها غير انه اخف منها كثيرا الناطف من التمر حار يابس غليظ

بطي

بطي مولد للسدد وما اتخذ من العسل الطف منه القانيذ حار
ملين للحلق والبطن وللمثانة مسخن لنواحي الكلى صالح للصدر وجميع
الحلوا زايدة في المني والدم مخصبة للبدن ردية للكبد والطحال
جيدة للحلق والرية زايدة في المخ والدماغ وما اتخذ منه بالسكر
كان اقل منه حرا مما اتخذ بالعسل واصلح الادهان لها دهن اللوز

الباب الحادي عشر في طباع الاسماك وصفة صبرها بالشباك

السمك الطري بارد رطب وكله عسر الهضم بطي الوقوف
في المعدة معطش يتولد من الطري منه دم بلغمي يرطب البدن ويزيد
في المني ردي للقولنج ولمن يعتريه الامراض الباردة صالح للمحرورين
واصحاب المرة الصفرا على انه في الجملة يبس الغذا طويل الوقوف في المعدة
كثير الاعطاش له لزوجات ردية في البدن يتولد منها ضروب الامراض
واصلحه الهازبا والبني وما جانسهما وفي الجملة يتخير منه ما لم يكن
لزج اللحم ولا مفرط السمن ولا سمك البرك يسرع اليه العفن والنتن

ولاما صيد من الاجام والمياه الراكدة ومواضع فيها اقذار ونتن
وحمأة وحشايش ردية نابتة في الما وما ليس بعظيم الجثة جدا
واما المالح فليس بصالح ان يوكل منه الا يوم فيه على العلاج او يوكل
القليل اليسير منه مع الاغذية الدسمة او بحالة او ممقور ليقوي
الشهوة قليلا واما المقلومة فهو اخف من المشوي واقل اذى لان
الزيت يلطفه في القلي ويزيل بعض اذاه واما القريس فقد عدم
منه هاتان المنفعتان جميعا فلا هو يبرد ولا هو يقطع ويلطف
ولا هو يعدم طول الوقوف والاعطاش واحمد الاسماك كالصيد
او ما صيد من الانهار الكبيرة المدود الحادة الجرى المستحصبة
المكشوفة البارزة للشمس التي لا يسترها اشجار ولا يلقي عليها جبال
فالدجلي افضل من الفراتي والفراتي افضل من النيلي ويذم سمك البطايح
والاجام والمياه الراكدة وهي التي تسميها العرب الدايمة الملح وجاء في الخبر
نهى عن البول في الدايم لان الاقذار تتحبس فيه واما كره سمك هذه المياه
فيه
وما

تغتذي
وما جانسها لتعفن الما فيها وغلبة الطحلب عليها وتتولد حيتانه و
من هذه العفونات فيزيد ذلك في رطوبتها وسرعة استحالتها الى
الكيموس الغليظ واذا تحرك وجرى مدة نقي الاقذار وتحاكت اجزاوه
تخلصت وجف ولطف ونظف غذا سمكه فعذب وطاب وما بعد
قعره من الانهار وكان رضراضا كان احمد صيدا لانه يتأتى
فلا يصل اليه الاوساخ والاقذار فلا تدخل عليه حتى يتلاشا فليس
يغتذي سمكه منه فيكون نقيا ومن الجيد ما صيد من الابواب
والسكور والشاذروانات وشباك الليل ازرق واعم و
لسلطان المد في الليل ولما حكاه صاحب المنطق في نوم السمك
وسكونه فان كانت الليالي مقمرة فالصيد لان المد في اوايل
المنجمين يبتدي لمسير القمر من مركز المشرق الى وتد وسط السماء
والسمك يصاد بالشباك والزق والجراب بالليل في المياه الدايمة
الصافية وبان يسكن المواضع ويصطاد بالشمس وقد قالت الشعرا

في كل صنف من انواع صيده فاكثرت فاخترنا في كل صنف شعرا
حسنا فالحقناه في هذه المواضع لاستحساننا اياه واستغربنا
معناه فمن ذلك قول علي بن عباس بن الرومي شعر
عسرت علينا دعوة السمك التي وجودك ضامن الادراك ٭ يا من اضا
شهاب غرته فجلا الظلام امن التيه وذي الحلك ٭ اعلم وقيت الجهل انك في تصـ
ـليبه مطارح السمك ٭ وبنات دجلة في فنائكم ماسورة في كل معترك ٭
تحوي بامثال الدروع ولجبا مثل نوافذ السكك ٭ بيض كامثال
السبائك بل مسحونة بالشحم كالعكك ٭ حسنت مناظرها وساعدها
طعم لحل معاقد التكك ٭ والنافذة العرثان بريقها فلق الخواطر متعب
الفلك ٭ فليمتطي الصياد حاجتنا يصطد مودتنا بلا اشرك
فثناء مثلي غير مطرح وسؤال مثلك غير متروك ٭ وقال محمود بن الحسين
يا رب نهر متناسق ملآن جم المدود مفعم معان من كل نجار من الحيتان
او كقدود اذرع الغواني مكسوة من صنعة الرحمن مثل دروع البهم
الفرسان ٭

كانما

كانما ينظرن من عقبان ٭ او ينظرن بارجوان ٭ بالكرته مع باكر الغربان ٭
في فتية افاضل اقران ٭ يعنون بالديوان والميدان ٭ في السرد من مجد انوشروان
ويعملون الحاسر والثاني ٭ ولا يعقون عن الفتيان ٭ بمثل احراق بلا اجفان
محدودة لحد وطيلسان كانها حلية افعوان ٭ تزعج بالاطماع والحرمان ٭
بواطن الملاعن الاوطان ٭ اجرى على صايدها العرثان ٭ من الصوادي العصف الاذان ٭
وكاسر البزاة والعقبان ٭ افنع بصيد النهر للفتيان ٭ يجمع في ذلك معجبان
من حاجة الجائع والعطشان وقال احمد بن محمد الصنوبري في صيد السمك ٭
اكرم ما اعددته من العدد ٭ وما حوى صحبي به غنا الابد ٭ بنات قين حاذق في
الحذق الامد ٭ على مقادير مخاليب الصرد ٭ او مثل ما عاينت انصاف الزرد ٭
لها رؤوس في اعاليها اود ٭ كمثل انياب الافاعي او احد ٭ ذوات طعم نكل من البلد
تنشب في اذيال حبل اذ تشد ٭ ممرة الفتل كامراس الاسد ٭ تبعثت باطراف
بواع تستعد ٭ صم الانابيب قريبات العقد ٭ عجنا بها في حيث ما عاج احد
في ظل صفصافي علينا قد برد ٭ شاطئ نهر لابس درع زرد ٭ فاطلقت ايديهم
اطلاق يد ٭

ولم تزل تترسل طورا وتترد حتى تناد واقدمن الجبنان فرد ثم بعثنا
الف عين في جسد لجبتنا متناهى في العدد الف من الجبنان بيض كالبرد
مكسوة درها ما تنتقد كذلك الارزاق من حز ومد فالحمد للمهيمن
الفرد الصمد **اخر في صفته** وزجو ركالمهى بيض قصف مرهفات
قد طوالهن هيف مثل ما قد طويت بيض الصحف ذات ازواج
خفاف تستخف اى مثل الطيور في الماء تستف لابسات ثوب وشى
من صدف **الباب الثالث عشر في طبع بيض الدجاج**
والبط والدراج ان اصلح البيض بيض الدجاج والتدرج
وبعدهما بيض البط على انه ردى الغذا **فاما ساير البيض** كبيض
العصافير والطيور فانما يصلح ان يوخذ على سبيل الدوا **وهذان**
اعنى بيض التدرج والدجاج يزيدان في المنى زيادة كثيرة ويحركان
الشهوة **وبيض الاوز** وخم سهك **فاما بيض الدجاج** والتدرج معتدل
موافق وصفرة البيض حارة باعتدال جيدة الغذا وبياضه بارد لزج

عسر

عسر الهضم **والبيض السليق** المشتد اكثر غذا الا انه اعسر هضما واما بطا
نزولا **والرقيق** سريع الغذا **والبيض المطبوخ** اقل ضررا واسرع انهضاما
من السليق **والبيض** جيد لخشونة الحلق والرية والدم المتولد منه دم معتدل
صالح القوة ينوب عن اللحم في بعض الاوقات ولا ينبغى للمرطوبين ان يدمنوا
اكله فاعلم ذلك ان شا الله تعالى **الباب الثالث عشر في**
طبع الحبوب والخبز من الحنطة والارز الحنطة مقاربة
الى الحرارة ما هية واكثرها غذا اوزنها واشدها تونا وهى اوام
الحبوب للناس **والدم** المتولد عنها اعدل من الدم المتولد عن ساير الحبوب
والارز قريب من الاعتدال في الحر والبرد عاقل للبطن ردى لمن
يتاذى بالقولنج كثير الاغذا لا يسهل الحرارة عن البطن الا ان يطبخ
مع دسم كثير **واذا طبخ** مع اللبن واكل مع السكر كان كثير الاغذا
جدا انا فضا زايدا في النوم فاعلم ذلك **واما الباقلى** فهو قريب من الاعتدال
الا انه مايل الى البرد كثير النفخ يسدد ويثقل الراس ويولد تكسرا في البدن

ويلين الحلق اذا شرب ماؤه واكل بعد مليح واذا اكل بخل عقل البطن ردي
لمن يتاذى بوجع القولنج والرطب منه يورث اخلاطا نية ويكثر البلغم
في المعدة والامعا ويهيج فيها الرياح الحمص حار منفخ يدر البول ويزيد في
المني والرطب منه يولد في المعدة والامعا فضولا كثيرة والمقلو منه
ومن الباقلي اقل نفخا العدس بارد يابس يولد دما اسودا ويجفف البدن
ويقطع الباه ويسكن هيجان الدم ويبرد وقد يحدث ظلمة في البصر
اذا ادمن والامراض السوداوية والمقلو منه اقل نفخا الماش
بارد يابس وهو اخف من العدس وليس ينفخ وغذاوه اقل من غذا العدس
والجلبان بارد مجفف قليل الاغذا ردي الدم مضر بالعصب اللوبيا
حارة رطبة وما احمر منها كان اكثر حرارة وهو يولد خلطا غليظا
رديا للمعدة الذره باردة يابسة قليلة الاغذا عاقلة للطبيعة
ذكر الخبز المتخذ من الحنطة الخبز المتخذ من الحنطة اليوم لاكثر
الناس وما اكثر فيه من الخمير والملح واجيد تخميره وانضاجه كان اخف

واسرع

واسرع هضما واما الملة والطابق وكلما لم يستقو في الخمارة ولم ينضج فانه
عسر الهضم مهيج لوجع البطن لا يحتمل ادمانه الا اصحاب الكد والتعب واما
الاطرية وخبز الخشكنانج والقطايف والسنبوسج والاحسية فالحال
فيها كالحال في الفطير الا ما عجن من هذه بدهن لوز او لبن كان اغلظ واوخم
واكثر غذا واما خبز الشعير فانه بالقياس الى خبز الحنطة بارد قليل
الاغذا مهيج للرياح القولنج والامراض الباردة عاقل للبطن واما الخبز
المتخذ من ساير الحبوب التي ذكرناها فطبعه في نحو طبع الحب الذي اتخذ منه
واما خبز الارز فانه اقل نفخا من الحنطة واكثر حرا واما سويق الحنطة
فانه يطفي الحرارة والعطش وينفع اصحاب الاكباد الحارة اذا شرب بالما
البارد الكثير والسكر بعد غسله بالما الحار واما سويق الشعير فانه
اكثر تبريدا الا انه اقل غذا واعذب والين عمل الخبز الرقاق صفته
خبز الما النبطي يوخذ من الدقيق السميد الفايق مكوك فيجعل في جفنة
ويخلط به ثلاث اواقي من خمير ومن الملح وزن ثلاثين درهما ويذر عليه ما

ويصفى ويعجن عجنا يابسا مثل الجره ويداس في الجفنه دوسا جيدا ويسقى
من الما على اسفله مسحا وزن خمسة دراهم مايه وعشرون فما حتى اذا
صار ايبس من الزلابيه قليلا غطى حتى يختمر ثم يقطع بشيرج مفتش على عمل
الغزاني ثم يحمى له التنور وتسكن النار تسكينا جيدا ويمسح خرقة التنور
ويمسح على كل قرنيه وزن درهمين شيرج او زيت انفاق ثم يبسط على اليد
على مقدار ما تريد من الارغفة وتلزق في تنور هادي ومقدار من هذه
الصنعة خمسة عشر رغيفا فاذا الزقتها كلها في التنور غطى التنور قليلا فاذا
علمت انه قد جمد الخبز فانضح في وجهه قليلا من الما يكون مقدار نصف كوز
ورد الغطا عليه كما كان واصبر عليه لحظة واكشف عنه وافتح عين التنور
في وجهه فاذا احمار فاقلعته وحككت اسفله بسكين ومسحت اسفله بقليل
ما واطبقت رغيفا على رغيف وادخلته في منديل مبلول وغممته ساعة
فاذا احتجت اليه قدمه ان شا الله تعالى صفة خبز يعرف بخبز القناني
يوخذ من الدقيق النقي السميد بقدر الحاجة ويعجن عجنا لينا حتى يصير مثل عجين

الزلابية

الزلابية ويوخذ القناني الرقاق الواسعة الافواه التي تحتمل النار
فيصب فيها زيتا نقيا او شيرجا ثم يرسل العجين في القناني بعد ان يرش
عليها ما ورد حتى يبلغ الى نصف انصافها ثم تجلس على قراميد في التنور وتكون
ناره معتدله فاذا انضج ذلك العجين في القناني وعلامة نضجه ان تغور
في العجين خلالا فان خرج نقيا فقد نضج وان كان غير ذلك ترك الى
ان ينضج فاذا انضج اخرج القناني واكسرها فان ما فيها يخرج كامثال
القناني ان شا الله تعالى وان احببت ان تسقيها اللبن الحليب المصفى
المعمول بالمصطكى والماورد والسكر فافعل وان شيت الحليب والعسل وان
شيت سادج عمل الخبز المغروك يوخذ من الدقيق مكوك ويجعل فيه من
الخمير ثلاث اواقي ومن الملح عشرين درهما ويعجن عجنا شديدا يابسا ويغطى
حتى يختمر فاذا اختمر رش بمقدار ثلاثين درهما ما في ثلاثة اقسام وقطع
عليه ارغفة وعرك على رخامة لينة بالزيت عركا جيدا امثالها ثم يعرض
ويغطى بمنديل ندي ويوقد له التنور ويكون ناره لينة ويرش في وجهه ما

مع اللبن ويغطا التنور بالغطا ومن فوقه بخيش مبلول حتى ينضج ويفتح عليه
العين حتى يحمر وجهه ويمسح وجهه بالما اذا اخرج حتى ينصقل فان مسح في
التنور كان احسن **انشدت لابن الرومي في الخبز شعر**

لا انس احسن من خبز مررت به ... في الكرخ يوما يخطف للبصر
رايته في يد الخباز يعركه ... فوق الخوان كمثل الدر منتثر
اذا تناول منه ذرة دحيت ... مثل الترس من كفه او رحى من القدر
ترى الرغيف بكفيه يدوره ... طبق خبيز على التدوير مقتدر
كانه في يديه وهو يبسطه ... اذا تكامل حسنا هالة القمر
تراه كالبدر قبل النار لاح لنا ... وعند نور به شمس بلا كدر

عمل البرازيج يوخذ من الدقيق النقي الجيد مكوك ويجعل فيه من
الخمير اوقيتان ومن الملح والبورق عشرين درهما ويعجن عجنا شديدا
ويغطى حتى يختمر فاذا اختمر قطع قطعا وقرص اقراصا لطافا يكون مقدار
القرص اوقية بالشامي ويمسح على كل قرص مقدار درهمين انفاق ثم يبسط

على الخوان

على الخوان بسطا معتدلا في الرقة ويرش لا يرشا كبيرا ثم يغطا بمنديل جاف
ويوقد التنور فاذا احمي وتمسح وهذا الذي تقف فيه الارغفة بمنديل تحمل عليه ومن
اراد ان ينضح وجوههما ما فعل ثم اذا اخرجت عند النضج عممت بمنديل
ساعة ان شا الله تعالى **ولبعض الشعراء في البرازيج شعر**

رايت باقصى كرخ بغداد جازرا ... وقدامه خبز يفوق المحاسنا
كان استدارات البرازج اذ بهت ... بحسن بياض واعتزفن المغانيا
صوان من البلور لو كان الذي به ... تشبهت اضحت لدينا اوانيا

ذكر عمل الرقاق صنفان احدهما لبنق والاخر جرمانج
واللبنق ما كان لطيفا مقداره حسن التدوير كثير التخمير رقيقا جدا
والجرمانج واسع المقدار وصنعته على مثال صنعة البرازيج وعلى
مثال عجنه وتقطيعه الا ان مقدار الرقاقه من اللبنق اوقيتين بالبغدادي
ومقدار الكرمانج من الثلاثة الى اربع اواق ويبسط بلا نشو تنحمى له
التنور قبل البسط ويلزق في التنور مع البسط من ساعته ويكون نار التنور حارة

تو قد لا تهدأ انه ولا يحتمل ان يلزق في التنور اكثر من رقاقة لانه انما يستعمل
الرقاقة ويلزقها ويقف لاخراجها من التنور فاذا اخرجها مسح على وجهها على
راس التنور ورفع بعضا على بعض حتى يتمكن ان شا الله تعالى لابن الرومي في الرقاق

ما انس لا انس خبازا مررت به • يدحو الرقاقة مثل اللمح بالبصر ❁
ما بين رؤيتها في كفه كرة • وبين رؤيتها قوراء كالقمر ❁
الا بمقدار ما تنداح دائرة • في لجة الما يرمى فيه بالحجر ❁

عمل خبز اني حسن هذا الخبز لا يكون الا حاذقا والعجين واحد وهو
على عمل خبز البراذيج رقاق الطف منها قليلا من لشه كثيرة التريش ولا
يقع فيها بورق ولا حلاوة ويقع فيها الزيت الا انه يعجن به على مقدار الذي
تريد من كثرة الزيت وقلته فاذا الزق في التنور ونضج اخرجت منه وجعلت
بعضها على بعض فوق راس التنور حتى يجف ويرفع في السلال الى وقت الحاجة

عمل كعك كان يعمل لابي عطا سهل بن سليمان الكاتب رحمه الله تعالى
يوخذ من الدقيق السميذ كيلجه او مكوك ويعجن بمائة درهم من طحين السمسم

الذي

الذي لم يعتصر واوقية من دهن اللوز ووزن درهمين ملح ويجعل في المكوك
اوقيتين سكرا ابيض ووزن ثلاثة دراهم زعفران ويعجن بوزن عشرة دراهم
خميرا حتى اذا اختمر عرك بقليل دهن وماورد مضروبين ثم يبسط على لوح بسطا
مربعا ويقطع فصوصا مربعة ويلزق في التنور فاذا نضج اخرج وترك على راس
التنور لحظة فانه يجف ان شا الله تعالى عمل خبز اقراص فيلبث لابراهيم
بن المهدي يوخذ كيلجة دقيق سميد ويوخذ له نصف رطل سكر طبرزد
مداف برطل من ما ويعجن به عجنا شديدا ويترك حتى يختمر فاذا اختمر صب عليه
خمس اواقي بالبغدادي دهن لوز مقشور ويعجن به عجنا خفيفا ويقرص اقراصا
على مقدار متساوي بقالب ويذر على وجهه سمسم مقشور ويرش ويخبز في
التنور حتى يحمار فاذا اخرج من التنور ترك في الهوا ساعة حتى اذا جف اكل فانه
يتفتت في الفم وهو اكل الشيوخ والعجايز وله لذة عظيمة ومن لم يمكنه جعل بدل
الطبرزد سليماني او سكرا احمر على ما احب من الحلاوة واهدى محمد الامين [?]
الى ابراهيم بن المهدي اقراصا جافة عملها له نصير الخباز فاكل منها فاستطابها

وبعث منها اليه **فقال ابراهيم ابن المهدي شعر**

جل الحلف من الامين وسرا حين اهدى خبز القبيط وبرا
هن اقراص ذي اعتدال استوا كدقيق منقى بشبه بدرا
طعمها الشهد في المذاقة والريح اذا شمت ريح عود مطرا
فهي كاللون كالجبن وكالشمع جميعا في الضد بيضا وصفرا
قد ربت قبل طبخها باعتدال فاذا قست وسعها قلت فترا
عجنت بالطبرزد المحض حتى خلتها سكرا وشهدا او عطرا
خلطها الزعفران والمسك فيها اعطياها لونا وطعما ونشرا
ثم لثت بدهن لوز طري فهي في اللمس منه تقطر قطرا
وعلى وجهها سطور من السمسم واللوز والصنوبر نثرا
فهي مصفوفة عليها ولكن ان تاملتهن ابصرت سطرا
يا امين الاله عش الف عام ابدا في السرور ولا ترى ضرا
ان شكريك يا ابن اخي عليها تكتبني منه في البرية ذكرا

عمل خبز اللوزينج يوخذ النشا ينخل فيجعل حلا نخينا ويصفى وينقص على
كل اوقية بياض بيضة ويضرب ضربا جيدا امتنا ثم يعمد الى الطابق فيحميه
ويمسح على وجهه بخرقة فيها شمع ولب جوز وتغترف من العجين وتصبه عليه وترده
الى النار فاذا نضج قلعته عنه ومسحته بالخرقة وعملت غيره **ومن اراد** ان يزيد

في حشو

في حشو اللوزينج زاد في حشو العجين وعمل منه شبه الملفوفة والصفة على الطابق
على ما وصفنا ان شا الله تعالى **عمل السويق المتخذ للطريق سويق الحنطة**
يوخذ الحنطة المنقاة وتغسل غسلا نظيفا وتنقع في الما ليلة فاذا كان من
الغد اخرجت من الما واعيد غسلها وتنشف جيدا ثم تقلى قليا بليغا حتى تحار
وتنزل عن النار فاذا بردت طحنت ونخلت ورفعت فاذا احتيج اليها جعل معها
من السكر قدر ما يريد الشارب لها **سويق اللوز** تاخذ من اللوز قدر ما تريد
فاقشره من قشره بما وتيبسه في الظل ثم اسحقه حتى يصير مثل الخطمي ثم خذ
السكر الطبرزد فدقه وانخله بحريرة ثم اجعل من السكر اربعة اجزا ومن السويق
القرشي غير ملتوت جزوا ومن اللوز المسحوق جزوا فاخلطه كله وانخله بمنخل
شعر واجعل فيه وزن درهمين زعفران ووزن دانق مسك ووزن دانق
كافور **سويق قرشي** توخذ حنطة بيضا فتنقا وتغسل غسلا نظيفا ثم ترضها
قبل ان تجف ثم انشرها على مسح ثم نقها من قشرها الحنطة الهراس ثم اغسلها مرة
اخرى ثم ابسطها حتى تجف ادنى جفاف ثم تقلى قليا جيدا وتحرك بحيث لا تحترق

حتى تنضج وتنزل عن النار فاذا برد فاطحنه ناعماً ما استطعت ثم انخله
بحريرة ولتّ كل مكوك باوقية سمن عربي وانخله ايضاً بعد ما لتته بمنخل
ضيّق وارفعه ان شاء الله تعالى والذي يدعى من السويق مطبوخاً صنعته
مثل صنعة القرشي غير انك تطبخ حنطته ان شاء الله تعالى سويق رمان تاخذ جيد
الحنطة فتصنع بها مثل ما صنعت بحنطة القرشي ثم حب الرمان فنقه واجعل
لكل ثلاثة اجزاء حنطة جزوين حب رمان منقا كل واحد منهما على حدة
ثم اخلطهما ثم اطحنهما مثل الدقيق ثم انخله بالحريرة ما استطعت والا فبمنخل
صفيق ولتّ لكل جزو منه باوقية من سكر سليماني واعلم ان الحنطة البيضا
الطيب واحسن لكل سويق ثم الصفرا ولبعض الشعراء
لبس في الحج من اخ او صديق • غير قعب مملوة من سويق • نعم اخ الفتى اذا
اخذ الحر بانفاسه ونعم الرفيق • طحنوه من الشعير فاضحى بعد ما قد قلوه
مثل الدقيق • فيه من سكر الطبرزد جزو • مثله دق فيه غير سحيق • فاذا
خاصة المسافر في القعب بما للشرب غير مريق • سد جوعاً وبرد الغليل منه •

بعد

في

بعد وقدٍ من حره وحريق • واذا ذاقه اللبيب بفيه • ظنه
مذاقه من رحيق • ليس في الارض مثله لطريق • فاتخذه صاحباً في الطريق •
الباب الرابع عشر في طبايع بقل الرمان المبلغ في سائر
الالوان الخس بارد مسكن للهيب المعدة الحارة قاطع للباه جالب
للنوم الهندبا بارد مطفي جيد للكبد والمعدة الملتهبة باعث للشهوة
الكراث حار يابس باعث للشهوة مصدع يوري احلاماً رديه
الكسفرة الرطبة باردة لا ينبغي ان يكثر منها فانه بها فلت والقليل
منها يعمل ما يعمل الخس غير انها لا ترطب وقيل انها تورث البله والنسيان
الجرجير حار يابس له نفخ ويصدع الراس ويبطي الهضم وينعظ الرشاد
حار يابس يبعث الشهوة الحلبة حارة منفخة مصدعة الحندقوقا
مصدع حار غير انه لا ينفخ الطرخون حار غليظ منفخ بطي الهضم
السذاب حار يابس لطيف محلل للرياح النعنع حار معدل
نفخة وينعظ ويشهي الطعام ويسكن القي والفواق الباذروج

حار مصدع ردي الغذا يظلم البصر ان ادمن و يجفف المني الا انه
جيد لفم المعدة يقويها وينفع القلب **الكرفس** حار فتاح ينفخ و يهيج الباه
وينفع البخر وينبغي ان يجتنب **البصل** حار يابس معطش باعث للشهوة
مهيج للباه مصدع ان اكل نيا و يورث المعدة رطوبات و بلاغم **الكرنب**
الموصلي و الكرنب النبطي حاران يابسان يولدان السودا غير انهما يلينان
الحلق و الصدر و يطلقان **الصعتر** حار يابس جيد للرياح و البلغم
وهو ضربان بستاني و بري فالبري اقوى من البستاني **السلق** بارد
يابس ردي للمعدة مطلق للبطن قاطع للبلغم **القرعين** بارد مطفي للعطش
و اللهيب عاقل للبطن مذهب للضرس جيد لاصحاب الصفرا **البقلة اليمانية**
قريبة من ذلك الا انها تسخن وهي اقل رطوبة **الملوخية** قريبة من القطف
الا انها اخف منه **الاسفاناخ** معتدل جيد للحلق و الرية و المعدة
و الكبد و يلين البطن وغذاوه جيد محمود **الحماض** بارد يابس يعقل
البطن و يدفع **الشبث** حار ردي للمعدة مغثي و يزيد في اللبن و يلين

و يلين البطن **العجل** حار غليظ بطي الوقوف يقطع البلغم و يطفو ابدا ١
في فم المعدة و يهيج القوة واما ورقه فانه يهضم و يبعث الشهوة اذا اكل
القنابري مطلق للبطن مفتح لما فيها من السدد **الراسن** حار يابس جيد
للمعدة التي فيها رطوبات يفتح سدد الكبد و الطحال و الاكثار منه يفسد
الدم و يقلل المني **اللفت** حار لين يولد الخام و الرياح و يهيج الباه و يلين
الحلق و الصدر و يسخن الكلي و الظهر **البقلة الحمقا** باردة لطيفة مسكنة
للحرارة مذهبة لهاجدا زايد في الباه قامعة الصفراء وقد ذكرناها
وهي الفرفين **كراث البقل** حار يابس مفسد للراس مصدع مورث
للسودا **الكبر** اذا صنع قناحه بالخل كما يصنع القنابري لطف وقد
يصنع منه الكوامخ ايضا و يخلل وهو حار يابس و فيه امتزاج من قوة
البطن القبض و يقوي الاعضا و قد ينفع لورم الطحال **الباب**
الخامس عشر في طبايع الالبان و ما يعمل منها من الاجبان الجبن
الحليب قريب من الاعتدال الا انه مايل الى البرودة و الرطوبة يخصب البدن

ويرطبه نافع من الدق والسل والسعال اليابس وحرقة البول ومن شرب
البنج والذراريح ويغذو الابدان اليابسة اجود اغذاء ويميل بها الى
الاعتدال ويزيد في الدم والمني واستحالته سريعة فلذلك لا ينبغي اصحاب الحميات
الحارة وبعض من يعتريه صداع وقولنج والامراض الباردة واختلافه كثير بحسب نوع
الحيوان ومرعاه وقرب عهده بالولادة لبن الاتن ارقها كلها ويشفي من علل
الرية لبن البقر اغلظها كلها واوفقها لمن يريد خصب بدنه لبن الماعز
معتدل بينهما لبن اللقاح يشفي من وجع الكبد وفساد المزاج والبان الحيوانات
الفتية المخصبة التي تتحرك للمرعى وتغتذي من حشايش جيدة وعهدها بالولادة
عهد قريب الماست ابرد الالبان يطفي الحرارة ويصلح ان يوكل يوم تعب وحر
الرايب ابرد من الماست كثيرا واوفق للمعدة الحارة والمحرورين غير انه ردي
للعصب والعلل الباردة المخيض جيد للخلفة الصفراوية مع تهوك الابدان
وضعفها والجوده بعد ذلك ما طبخ بعد نزع زبده بقطع حديد محماة تلقى فيه
حتى يغلظ قليلا فان هذا جيد للخلفة الصفراوية وقروح الامعاء ماء الجبن

يسهل

به
يسهل الصفرا وينفع من الجرب والبثور والسعفة والبرقان ومن قذارة
شرب الشراب الصرف الزبد نافع لخشونة الحلق وللقوباء والسعفة
اليابسة اذا دلكت به وهو وخم يطفو في فم المعدة السمن مرخي للمعدة
ملين للاصلاب اذا ضمدت به نافع من نهش الافاعي والسموم الحادة ويبيح
من ادمانه الامراض البلغمية وهو اقذر فعلا الجبن حديثه بارد
غليظ يكسر لهيب المعدة ولا يصلح للمبرودين وعتيقه يختلف بمقدار عتقه
والحريف حار معطش ردي الغذا جدا غير انه يقوي فم المعدة اذا لقم
بعد الطعام ويذهب بالشم والوخامة التي يجتلبها الاغذية الحلوة الدسمة
في فم المعدة وينبغي ان يترك حديثه وعتيقه المصل قوي البرد مسكن
للعطش مطفي للمرة الصفراء ردي للعصب وكذلك الكشك معتدل
الطبع سريع الانهضام صالح لاصحاب الخمار الباب السادس عشر
في منافع الالبان لمن يريد الابدان اذا طبخ بقطع حديد نفع من
السعال وقروح الامعاء والكليتين والمثانة والسيل باذن الله تعالى لبن البقر

لا يسقى لشي من الاوجاع الا للقولنج تكون في الامعا وهو نافع من قروح
الامعا وفساد مزاج الحرارة في الكبد **لبن الاتن** نافع من عسر النفس
والنفث واشتغال القلب والرية **لبن اللقاح** نافع من الما الاصفر
ومن اراد ان يشربه لهذه العلة فلا يتعشى بالليل ثم بعد واصلاة الغداة
فليشرب منه ساعة يحلب وهو حار قدر اربعة ارطال وليشرب معه اوقيتين
من بول الابل ويصبر ساعتين **دوغ البقر** نافع للسعال والاحتراق
والبرقان العتيق فمن رايت به العلة فداوه برايب البقر الحلو ثلاثة اسابيع
ولكن طعامه عند الظهر خبزا نقيا ومرقة زيرباج وليشرب عليه ثلاثة اقداح
شراب رقيق ممزوج ان شا الله تعالى **واعلم ان الرايب** من اللبن قد يتعالج
به النسا للسمنة ومن اراد ذلك فليأخذ منه غدوة رطلا ممزوجا بما ويصبر عليه
ثلاث ساعات من النهار ثم بعد ذلك ياخذ منه ما اخذ ثم ياكل الاخذ له وقت
الظهر مرقة زيرباجة بلحم دراج او لحم جداء او فراريج ويشربون من الشراب ثلاثة
اقداح ويشمون من انواع الرياحين الطيبة ويضمدون المعدة بالافاويه

عشرة

عشرة ايام ولا ياكلن الخبز الا بلحوم الدراج والحجل **الباب السابع عشر**
في طبايع الادهان المستعملة في الالوان الزيت حار
لدن وما عتق منه كان احر وان كان فيه شي من قوة القبض فان رطوبته
وحرارته اكثر والذي يعمل من الزيتون الغض فان فيه حرارة يسيرة مختلطة
مع البرد وليست فيه رطوبة دايما وهو قابض نافع للمعدة يقويها فاجوده
الحديث واذا عتق اشتد حره وقلت فيه قوة القبض **الشيرج** رطب جار
وفيه بعض الحراره لا خير فيه للمعدة اذا اكل من الرطوبة **دهن الجوز** حار
لدن قد ينفع من الكليتين والمعدة وهو فيهما معتدل **دهن اللوز** معتدل
جيد للمعدة والكبد مفتح لسدد الكبد وهو اقل رطوبة واقل حرا من دهن الجوز
جيد للرية والصدر **دهن الفستق** حار رطب ينفع من السعال ووجع الصدر
ومن وجع الكليتين وقد ينفع من لدغ العقرب واذا اكل الفستق فهو نافع من
ذلك ايضا **دهن الخردل** حار لطيف قد يجفف الرطوبات وييبسها
وينفع من دا الثعلب **دهن السلجم** ينفع المثانة ويزيد الجما **الباب الثامن عشر**

بوخامة.

في طبع الابازير المطيبة للقدور الملح حار يابس يذهب
الطبيخ ويلطفه ويهيج الشهوة ويشحذها والاكثار منه يحرق الدم ويضعف البصر
ويقلل المني ويقوي السوداء ويضعف الصفراء والدم ويلطف الاطعمة اذا
عملت به المري يعمل عمل الملح الا انه اقوى والطف منه يسهل البطن ويقطع
اللزوجات ويلطف الاغذية الغليظة غير انه يسهل المعدة والكبد ويعطش
العليل قوي الحرارة واليبس يهضم الطعام بقوته الكسفرة بارد شانها
ان توقف الغذاء في المعدة ليتم هضمه ولذلك لا ينبغي ان يكثر منها في الاغذية
الغليظة الكمون حار يابس دون الفلفل يهضم الطعام ويحلل النفخ الكرويا
مثل الكمون في الحر واليبس غير انه يوافق المعدة ويخفف البطن الكاشم حار يابس
غير انه طويل الوقوف في المعدة ويحلل النفخ ويحرك الباه الدارصيني حار يابس يقوي
المعدة والكبد طارد للريح معين على الهضم الخولنجان حار يابس يقوي المعدة الزنجبيل
اكثر حرا منها وابعد انهضاما الانجذان الاسود منه منتن يخلط بالادوية
والابيض يخلط بالاطعمة وهو حار يابس الحلتيت منه اسود وابيض فالاسود منتن

والابيض

عشر

الابيض يخلط بالاطعمة وهو اقل حرارة من الانجذان الباب التاسع عشر
في طبايع ما يلقى في القدور من الطيب المشهور المسك حار يابس
اذا طرح في القدر صدع المحرورين سريعا وينفع من العلل الباردة في الراس وهو
حافظ للقلب مقوي للمعدة جيد للغشي وسقوط القوة العنبر حار اذا بخرت
به القدر كان الطبيخ مقويا للدماغ والقلب العود حار يابس جيد للمعدة
مصدع يثقل الراس ويجلب النوم جيد للمعدة الرطبة الكثيفة الزعفران
حار يابس ردي للمعدة مغثي مصدع يثقل الراس ويجلب النوم الكافور بارد
لطيف يسكن الصداع الحار والغشي والاكثار منه في الطبيخ والملازمة
له يبيض الشعر القرنفل حار يابس مقوي للمعدة والقلب المصطكي مثله
والخولنجان والدارصيني مثله عصافير السنبل حارة يابسة مطيبة للمعدة
ويهضم الطعام جوزبوا حار يابس الجابة فيها قوتان متضادتان من
الحرارة والبرد جيدة للحلق تحبس البطن الباب العشرون في طبايع ما
يلقى في القدور من الفواكه والثمر حار كثير الاغذاء

الحصرم
يولّد ادمانه غلظًا فى الاحشا و يفسد الاحشا و يزيد فى المنى و الدم
بارد عاقل للبطن قامع للصفرا و الدم **اللوز** سريع الاستحالة الى الصفرا
يسقط الشهوة و يلين البطن و يذهب خشونة الصدر و يدر البول و يذهب بالحرقة
التى تكون عند خروجه و ينفع السعال **الجوز** حار يابس وخم ثقيل فى المعدة و يولد
دمًا سوداويًا و يسخن و يعطش **الفستق** حار يفتح سدد الكبد وهو احرّ من اللوز
الجوز الهندى حار يزيد فى المنى و يسخن الكلى و يحرك الباه **الصنوبر** يسخن
الجسد جدًّا و ينفع من به رعشة و ربو و يزيد فى المنى **العناب** معتدل الحرارة
جيد للحلق و يطفى بعض ثائرة الدم **عسل النحل** حار يابس سريع الاستحالة الى
المرة الصفرا حابس للبطن جيد للمشايخ و المبرودين ردى فى الصيف لذوى الامزاج
الحارة **السكر** يلين الحلق و البطن و لا يسخن و اذا طرح الكثير منه فى القدر يطلق
البطن **و الطبرزد** الطف من السليمانى **و المن** معتدل جيد للصدر **الخردل**
حار فى الدرجة الثالثة وفيه بعض الادونه واذا صنع مثل الدرهم بالخل ثم وضع
على عرق النسا سخنه و حلله و ينبغى ان يعجن بالخل و يغسل بما وهو ماد الكمون ثم يغسل
عا ورماد

يجفف اللسان
يرش عليه الخل حتى تخرج رغوته و يخلط معه دهن لوز او زيت و ما الرمان
و ما الزبيب لحرافته وهو يحلل الرطوبات الكاينة فى الراس و المعدة و البدن
يجفف اللسان يحلل البلغم **العصيرات** عصير الرمان و التفاح و السفرجل
كله بارد مقبض جيد للحصاة و يحبس البطن **عصير الريباس** قابض جيد للمرة
الصفرا **عصير الاجاص** بارد ملين **عصير التوت** بارد جيد للحرى و الحلق نافع

الباب الحادى و العشرون فى ذكر عمل الخل و تطييبه منه

الخل الاكل تاخذ بصل الفار فيجعل له سكينا من قصب و مخيطا من قصب
و خيط صوف ثم يقشر البصل بالسكين و يلقى خارجه و يوخذ وسطه و يلقى
من اصوله ما كان حتى يبلغ القلب فاذا اجمعت منه حاجتك نظمته فى الخيط
الصوف ثم علقه فى الظل ثلاثة ايام حتى ييبس ثم تاخذ من خل العنب الحامض الحاذق
الجيد عشرة ارطال فتجعله فى جرة كبيرة يكون الى نصفها و تعلق عليها البصل لكل
خمسة اقساط رطل بصل و لا باس البصل المعلق بل يكون فوقه بثلاثة اصابع و طين
الجرة و اجعلها فى الشمس بعين يوما فى تموز فى اشد ما يكون الحر ثم اخرج البصل و صفه

الخلّ فان اردتّ ان تعمل منه شراب العنصل فبهذا الخل يعمل وان اردتّ
استعماله فارددْه الى الجرّة التى تخزنه وتملاها فاذا اردتّ تطيّبه فاجعل
سنبلًا وقرنفلًا وزنجبيلًا **صفة خل الحاذق من العنصل** من صفة ابى عبد الله
الاحول **يوخذ** انا مزفّت فينظّف غسلًا ويوخذ العنب فيفرد ما كان سالمًا من
العفن والتّهري ويجعل فى الانا حتى يمتلى ويحرّك حتّى يجلس فيه ولا يبقى فيه نفسٌ
ثم يطيّن الانا بجصٍّ ويرفع فاذا كان عند راس الحول فتح الانا فانّه يوجد سكّة
قايمةً فى وسط الانا فتعصر فى الانا بشيءٍ ثم يوخذ منه الشّيء الذى يخرج من الخلّ
فانه يكون قليلا ثم يحرّك باليد ويصبّ عليه مثل ربع الانا ما ويطيّن ويرفع
ستّة اشهر ثم يفتح ويوخذ عنه الما ويعصر ويصبّ عليه نصف الاناء ويطيّن
ويرفع ثلاثة اشهر ثم يفتح ويوخذ ما عليه من الما ثم يصبّ عليه ثلاثة ارباعه ما العنب
ويرفع شهرًا ثم يصفّى عنه ثم تملا الجرّة وترفع شهرًا ثم يصفّى عنه ذلك فهذه
انواع من الخل لا يلحقها شي البتّة ولا يقدر احدًا ان يشبهها فضلًا عما سواه وانما يوخذ
من هذا الخل وزن درهم فيصبّ عليه اوقية ما اذا اردتّ ان تستعمله وهذه

صفة
لصفة تستغنى بها عن ساير الخلول من الزبيب والتمر والتين ان شا الله تعالى
خل الاشقرغاذ يوخذ الخل الاحمر من خل العنب او الخمر فيصفّى ويلقى عليه العشر اجزا
من خل وجزو من اشقرغاذ ويرفع فى انا ويطيّن الى وقت الحاجة **يبيض الخل**
من عنبر تصعيد يلقى على الخل نخالة ولموس به على منخل فوق انا قليلًا قليلًا فاذا
اجتمع ما يكفيك فى الانا القيت عليه جزو امن بورق الخبز وانظر به صفو الاناء
فانه يبيض لا ابيض ولا نار ان شا الله تعالى **وقد يبيض الخل ايضًا** الخبز المغتر
مع النشادر اذا القى فيه وحرّك وانظر وصفى بعد ذلك ان شا الله تعالى **وقد**
يبيض الخل ايضًا ان يضرب فيه بيضةً كما هى ضربًا جيّدًا فى قنينة ويجعل بين
ثياب لبنة ليحمى ويبيت ليلةً فانه يصبح ابيضًا **ولبعض الشعرا فى الخل**

ومصعّدٍ من خلّ خمرٍ ابيضٍ • كالماء تحسبه يخش بريقه
فاذا امرؤ منه يذوق جرعةً • شرقت حناجره وغصّ بريقه
واذا امتحنت به بعير مزاجه • قدرًا فليس يساغ من تحريقه
قد احكمته يداى فى حذقٍ له • والجدّ من عضله الذى تعليقه
شمّسته فى القيظ شهرًا وافيًا • فاتاك من لون كلون عقيقه
صافٍ اذا فاملته فكانه دهن • من الخيرى فوق خلوقه
وتراه فى جامٍ اذا قدّمته • فوق الخوان يموج من ترقيقه
شتان عند الاكل بين مذاقه • من طعمه رهبًا وبين مطبقه

صفة ملح مطيب تاخذ سماق وحب رمان ومحروث والجذا[ن]
مقشورا وحبة السودا وشهدانج وبزر كتان وكمون وحبة الخضرا الفلي
كل واحد على حدته ويطرح على الملح حارا ان شا الله تعالى **ملح طيب اخر** يوخذ
حب رمان حامض فينقع في خل خمر حامض مع انجذان يوم وليلة ثم يغلى ويدق
وينخل نخلا رقيقا ويصير مع الملح ويصير معه صعتر وسمسم مقلو وشهدانج
مقلو ثم يخلطه يخلط معه جبن مدقوق ان شا الله تعالى **صفة ملح خراساني**
يوخذ ملح الدراني الجيد فيدق وينخل ثم يجعل في طنجير على نار لينه ويوخذ خل خمر
حامض يرش عليه قليلا ويحرك الى ان يحمى يفعل به ذلك ابدا حتى يسود ثم ينزل
ويبرد ويجعل فيه الحب رمان الحامض والسماق والحبة السودا والسمسم والشهدانج
والانجذان السرخسي والمحروث وما اشبه ذلك **صفة ملح كان يعمل للرشيد**
يوخذ الملح الابيض النقي فيطحن رقيقا ثم يطحن له المحروث والانجذان طحنا جيدا
ويخلط به ويلقى عليه مثل نصفه حبة السودا كما هي صحاح **صفة ملح مسهل**
ينفع من النقرس والفالج واللقوة واوجاع المفاصل والامراض التي تتولد من

البرد

[البـ]رد والرطوبة واوجاع الطحال ويجلوا **يوخذ** من الملح الاندراني ستة
اواقي كل اوقيه عشرة وزنجبيل وزوفا يابس وانجذان وبزر الكرفس وساذج
هندي وغاريقون وسقمونيا وحرف وقرطم كل واحد اربعة دراهم يجمع
مسحوقه وترفع في اناء زجاج وتستعمل وقت الحاجه **ولابراهيم بن المهدي في الملح**
ومستخرج من حكمة الطب خواصه فيه فتم اعتداله يبتدا به قبل الطعام وبعده
يسمى باسم الله جل جلاله وفيه من الابازير جوز وسمسم وشونيز والمحروث فيه وهاله
وكزبرة مقلوة فوق طابق وسماق جزوا والجذان مثاله وشهدانج مقلوه فيه وصعتر وكماله
وبالزعفران المحض تمت خصاله ومن الملح مالم تعلة تستثقله وبالخل التبرير ثم

الباب الثاني والعشرون في طبع الوان من الطعام البارد

البزماورد تثقل على المعدة بعيد الانهضام ومعفن للكيموس واصلح ما
اكل في اول الطعام **الاوساط** متخمة بطيئة الهضم ولا سيما اذا اكلت بالعشي
السنبوسج اخف من الاوساط واسرع انهضاما وربما اورثت التخم
الفراخ صالحة لاصحاب الحرارات اذا اكلت بالحصرم والنعنع

اصلحها اكلت شوى و بعد مطجنة بالزيت و المرى بلا ابازير و
ما اكلت مصوص هى صالحة لاصحاب السوداء **الحجل** المصوص لطيف اذا طبخ
لاصحاب الاستطلاق و الطف ما اكل مصوص **وكذلك** الشفانين والعصافير
الشوا البارد اقل غلظا من الحار دا وا وهو بطى الاستمرا لا يصلح لاصحاب
السوداء واذا اكل بالطلع اورث السودا و قطع الباه **الطلع** بارد ردى
للمعدة يجففها و يسكن ثاير الدم **الصلاقة** باردة واذا صب عليها
الخردل اعتدلت صالحة لاصحاب الصفرا ردية لاصحاب السوداء **السكباج**
البارده ردى لمن به خشونة فى صدره مطفى للحرارة لا يصلح لمن به وجع الظهر
ولا لاصحاب البلغم **المضيرة الباردة** اقل غلظا من الحاره وهى موافقة
لاصحاب الحرارة المفرطة سيما اذا القى فيها من المصطكى عدها و اصلحها وطيبها
وان القى فيها بزر الخردل ذهبت بالبلغم **الحصرمية** الباردة الطف من
الحاره واقمع للصفرا **العدسية** الباردة الطف من الحارة و تصلح لاصحاب
الغلايات اذا اكلت بالزيت الكثير و البصل الرطب ذهبت بالبلغم ونفعت

الصدر

29

شديد

اطلاق منفعة بينة **والقنبيط** مثلها **الباذنجان** بارد يابس
اليبس يولد السودا اذا ادمن اكله ويحرق الدم و ينتن الفم واذا طبخ بالخل
لم ينتن الفم وطفى الصفرا بقوة مفتح للسدد و الطحال **البوران** الكزبرية
و يجلب السودا وشرها ما اكل النى ثم المشوى فى النار ثم المقلو **الطباهجة**
البارده نافعة لاصحاب السوداء **المزع** باللبن بارد رطب ردى للمعدة
يسقط الشهوة و يسلب العطش و يطفى لهيب المعدة و الكبد الحار **اصول السلق**
هى والسلق باردين رديين للمعدة مطلقين للبطن منفخين قاطعين للبلغم
الهليون حار رطب يزيد فى الباه و يسخن الكلى و ليس بجيد للمعدة و رياحى
الكماة باردة رطبة غليظة تولد الخام و الحمر منها ردية و الاكثار منها
يولد القولنج و ينبغى ان توكل بالتوابل **اللوبيا** الرطبة حارة رطبة لطيفة
صالحة لاصحاب الابدان النحيفة واذا اكلت بالخل نفعت اصحاب الصفراء
القنبيط حار يابس يزيد فى الدم و يورث قراقر فى البطن التى بينه نفخة
و هو عسر الانهضام واخف ما اكل بعلاب **الجزر** حار بطى عسر الهضم بطى
الهضم

في المعدة يحرك الباه ويدر البول **الكراث الشامي** حار اذا طبخ بالماء اكل
بالخل والمري والزيت نفع المعدة الباردة وسخن المني وحركه **الاقلام** غليظ
عفن ردي لاصحاب السودا القريش صالح لاصحاب الصفرا **الباب**
الثالث والعشرون في ذكر الاحتياط في عمل البزماورد والاوساط
صفة بزماورد اخر ياخذ لحم فخذ فيدقه كما تدق اللفائف
ويجعل فيه شيا من شحم الكلى وبصل وابزار رطب وسذاب ثم يلقى فيه كزبرة
وفلفل وكراويا ومري وكمون وسنبل وقرنفل وجوز بوا وزنجبيل ودارصيني
مدقوق ثم تكسر عليه خمس بيضات وتقطع فيه شيا من ثوم مدقوق وشيا
من بصل وتدقه حتى تختلط الجميع ثم تاخذ ثوب شاة فتبسطه على رقاقة
لبق اكثر ما تقدر عليه ثم تبسط فوقه ذلك اللحم المدقوق ثم تاخذ خمس بيضات
مسلوقة فتقشرها وتجعلها بالطول كل بيضة كما هي صحيحة ثم تلف الرقاقة
عليها لفا جيدا ثم تاخذ مصرانا نظيفا مهيا فتلف الرقاقة ثم تجعل على
اربع خشبات من عيدان الخلاف وتربط بخيط لئلا ينفسد وتدليه في التنور

ويجعله

صففته
له على اجرة فوق النار فاذا نضج اخرجته فقطعته بازماورد و
في جام وتقربه مع مري نبطي او خردل ان شا الله تعالى **عمل بزماورد**
حماض يعرف بالمامونى تقطع دجاجة وتصف على الرقاق وتبسط تحت
الدجاجة جوز مقشور وحماض الاترج ونعنع وطرخون وباذروج وملح
ويدرج **اخر عمل المتوكل** يوخذ من لحم جدي بارد وخروف بارد من الفخذين
والمتن مما ينتف مثل المحبوط ثم تعمد الى ساير انواع البقل غير الجرجير والهندبا
فتقطعه على مقدار السمسم وتخلطه مع اللحم المنتف ثم تعزله ناحية وتعمد الى
الجبن الحريف الجيد فتحكه بالسكين وتجمع ما يسقط منه وتدق الجوز فاجزا نشا
وتخلطه مع البقل والجبن وتقطع معه ابزارا رطبا وسذابا وليكن عندك
من البقل المقطع معزول بلا لحم ثم تعمد الى الزيتون فتقشره وتقطعه صغارا
وتخلطه معه ثم تبسط رقاقة لبق كبيرة وتنثر عليها من البقل الذي ليس فيه
لحم وتنثر عليه من الملح المطيب ثم تبسط اللحم الذي مع البقل والحوايج فوق البقل الذي ل
وتصف عليه البيض المسلوق طولا حتى تملي الرقاقة ثم تنثر فوق البيض من البقل

الذي فيه اللحم ومن فوقه البقل الذي ليس فيه لحم وتذر عليه ملحاً طيباً وترش عليه
شيئاً من خل عذب وماء ورد وتلف الرقاقة بما فيها لفاً جيداً وتقطع تقطيعاً
مدوراً وتضعها في جام وتقدمها ان شاء الله تعالى صفة وسط لابن دهقانه
يوخذ رغيف سميذ حواري فيقشر قشره بسكين ويعزل ثم يوخذ من لحم سكباج
مبرد فينتف ويقطع البقل عليه صغاراً ثم يعمد الى البقل فتنصفه على قشرات
الرغيف الواحد وتنصف اللحم من فوق البقل وتنثر عليه ملحاً طيباً وجبناً
مقطعاً وزيتوناً مقطعاً وجوزاً ولوزاً وفستقاً وصنوبراً ثم ابسط عليه
البقل من فوق واطبق الكسرة عليه واكبه ساعة واعمل هذه الاوساط
ما احببت من قليل او كثير على هذا العمل ثم تقطع شوابير مربعاً وصفه
في جام وقربه ان شاء الله تعالى صفة وسط مشطور لابراهيم بن المهدي
يوخذ رغيف فيقشر حفافه وحروفه ويشطر بين السكابج ويطلى
بدهن الجوز من فوقه ويلقى على الكانون فاذا ابيض شطره فوق اللبن مجاج
البيض النيمرشت واكل ومن اراد ان يذر عليه جبناً مدقوقاً فعل فانه اطيب

ولابراهيم

لابراهيم بن المهدي فيه أطيب بوسط على الكانون صنعته
فيه وبدهن الجوز مشطور كأنما اللبن فيه عنبر صبغت فيها من المسك
طبيخ وتأثير فيه من الحبة السوداء حصنه والزاذياخ فيه فهو مذرور
وخالطه الزيت فيه عند صنعته ففيه من زينة عمر وتحبير عليه من نمش
فوقه جبن مطرق يعلوه منثور كأنه رقم خز في تلونه وفي روائحه
مسك وكافور والطعم كالشهد في الافواه لذته وخلطه من افاوي العطر مشهور

الباب الرابع والعشرون في طبخ الكوامخ من كل فن والزيتون والخلالات واللبن والتين اللبن

حار يابس معطش لا ينفع

الصحناة حارة يابسة الا انه ينقي المعدة من البلغم وينفع من البخر

كامخ الكبر معطشه تجلو البلغم من المعدة وادمانها يفسد الدم ويولد الجرب جيد لصاحب البلغم

كامخ الثوم حار يابس ردي للمعدة معطش يهوك للبدن جيد للريح ويبرد المعدة

كامخ الزعتر والحمى النافض ويذيب الحصاة
وتنفع الناس الذي يعرض من البرد والبلغم وفي الجملة الكوامخ كلها تناسب المشي

منتهية

الذي يعمل منه وتكتسب من الملح والعفن طبيعته ثابتة **الربيثا** حارة يابسة
للطعام تهيج الباه **المخللات** كلها تكتسب من الخل فضل لطافة **ثمرة الكبر المخلل**
اقل حرا من المكبوس بالملح جيد للسدد في الكبد والطحال **البصل المخلل**
لا يسخن ولا يبرد ولا يعطش ويبعث الشهوة **الخيار والقثاء المخللان** يبردان
تبريدا قويا وهما مع ذلك لطيفان **وكل الكواميخ المملحة** والمخللات مضادة
لمن في طبعه خشونة والمملحة منها خاصة رديئة لمن تعتريه حكة وجرب والسعفة
ونحوها من الامراض الكائنة عن احتراق الدم **الشلجم المخلل** بارد لا نفخة له مطفي
للصفرا **الزيتون** الذي يعمل بالماء حار يابس يطلق البطن اذا قدم قبل الطعام
يقوي فم المعدة **واما زيتون الزيت** فان اسخانه كثير وتقويته لفم المعدة
والطاقة للبطن اقل **الاشترغاز المخلل** يسخن ويعين على الهضم وهو ردي
الغذاء والمالح منه يسخن اكثر **الباب الخامس والعشرون في**
طبع السلاقات للاكارع الطرية والملوحات الصباغ المتخذ
بالخل والكراويا يهضم الطعام ولا يسخن كثير اسخان **وما** اتخذ بالثوم والخردل

ولم يدخله

٤٢

حرارته

لم يدخله خل فانه قوي الاسخان **وما** كان معه زبيب نقص من
وما اتخذ بالانجدان والبصل والابازير فانه يسخن اسخانا جيدا
ويهضم الطعام والمتخذ بالزبيب وحب الرمان فليس له كثير اسخان بل
علوا ويسخن ويذهب بالطعام سريعا **والمتخذ بالثوم** والجوز والمقل
فهو صباغ حار حريف يولد كيموسا لزجا اذا ادمن وهو ابلغ في قلع
البلغم من غيره اذا زيد عليه الخردل **والمتخذ** من السماق واللوز وما
اشبه ذلك مما قد وصفت في موضعه فهو الطف مزاجا واسرع انهضاما
الباب السادس والعشرون في ما يوكل في
الصيف والشتاء ويبتدأ به من الفواكه قبل الغذاء
العنب الخالص
الرطب اقل حرارة من التمر الا انه لين ملطخ للمعدة
محض الحلاوة فانه حار الا انه في ذلك اقل حرارة من الرطب وينفخ ويبقى
ويطلق البطن ويخصب البدن سريعا ويزيد في الاخلاط وما رق منه كان
اسرع انحدارا واقل نفخا **واما** الذي تعتريه حموضة فانه لا يسخن البتة

طفا اذا غسل بالماء البارد واكل منه قبل الطعام **التين** حار رطبه ينفخ
ويلين البطن ويسمن ويورث اذا اذا اكثر منه اورث الحكة والقمل ويلين
اذا اكل منه قبل الطعام **الجوز** حار ردي للمعدة مغثي وهو ارق من التين
واسرع نزولا **اللوز** الرطب سريع الاستحالة الى الصفراء يسقط الشهوة
ويلين البطن ويذهب خشونة الحلق ويدر البول ويذهب بالحرقة الكاينة عند خروجه
قصب السكر حار رطب يلين الحلق ويدر البول ويذهب بالحرقة الكاينة عند خروجه
وينفع من السعال **الرمان** الحلو منه لا يبرد وينفخ ويعطش ويلين الحلق **والحامض**
يخشن الصدر ويبرد المعدة والكبد خاصة ويطفي نايرة الصفرا والدم ويكسر
الحمى ويمنع من القي **الخوخ** بارد رطب بطي الانهضام ثقيل يولد الغذاء الردي
البطيخ كله جيد للصدر والسعال والكليتين والقروح في الرية والمثانة
الخيار بارد رطب وفيه شي من قبض ينفع من الحرارة المفرطة والحمة الحارة
القثاء قريب الطبع منه ولكنه اغلظ فعلا **السفرجل** حلوه وحامضه يشد
المعدة الا ان الحامض ابلغ في ذلك وخاصيته عقل البطن الا انه ان اكل بعد

الطعام اسرع احدار الثفل **التوت** الحلو منه حار معتدل يلطخ المعدة
والحامض منه بارد يطلق البطن وينفع المرة فهما اقويا **التفاح** احمضه ابرده
واقبضه جيد لفم المعدة عيوانه يلطخ ويلزج **الاجاص** بارد يطلق البطن ويسكن
المرة الصفرا ويسقط الشهوة **المشمش** مطلق للبطن منفخ ينفع الصفرا ويوهي
المعدة ويطفي نارها ويتولد من اكثاره الحميات بعد مدة **الريباس** بارد يابس
عاقل للبطن مطفي للمرة الصفراء والدم

الباب السابع والعشرون
في تدبير الماكول في اوقات الفصول الاصلح

ان ياكل الانسان اذا
نزل الطعام المتقدم وخفت الناحية السفلى من البطن ولم يبق فيها شي من ثقله
وينبغي ان لا يدفع بالاكل اذا هاجت الشهوة الا ان تكون شهوة كاذبة فان
اتفق في حاله ان يدافع بالغذاء حتى تسقط الشهوة بعد ان كانت ثارت فينبغي
ان يشرب جلابا او سكنجبين او يوخر الغذاء ساعة حتى ينقى وتنطلق الطبيعة
وليغتذي كل انسان من الاغذية المالوفة بمقدار ما جرت به عادته من المراتب
الا ان تكون عادته ردية فينبغي ان ينتقل عنها قليلا قليلا بالتدريج وينبغي

ان لابد من الاغذية الردية فان ادمنت فليتعاهد بدوا مسهل يشابه
اخراج ذلك الخلط الردى الذى تولد عن الطعام واما فى وقت الاكل فانه ينبغى
ان يوكل معها او يشرب معها شى يصلحها على ما نحن ذاكرون وينبغى ان يقدم
الغذا مثل الالطف وان يكثر الالوان والثرد وان يطول مدة الاكل جدا
حتى يسبق اوله اخره بوقت طويل ولا يكن الطعام الشديد الحرارة كالذى ينزل
عن النار فى وقته ذلك ويحذر الاطعمة الباردة الشديدة البرد كالاطعمة المبردة
على الثلج فان هذه ايضا ينبغى ان لا توكل الا فى وقت شديد الحر وفى وقت التهاب
الابدان وافضل اوقات الباردة التى تكون بعدها الراحة والنوم واما
الفواكه الرطبة فينبغى ان توكل قبل الطعام الا ما كان له ابطا ووقوف
كثير فى المعدة او فيه قبض وحموضة كالسفرجل والتفاح والرمان والاجود
حفظ الصحة ان تجتنب الفواكه الرطبة ولا تكثر منها فان اكثر منها فليستعمل
الدوا المسهل والرياضة وينبغى ان يتوقا التخم وثقل الطعام ويخفف الغذا
فى الذى يليه فان اتفق ذلك فى ايام متوالية فليشرب دوا مسهلا من الادوية

القليلة

في الشتا حاذر ابا الفول وفي الصيف بادر كل على انه ينبغي ان يحذر الطعام

٤٤

القليلة الاسهال المستعملة لاخراج الثقل ودفعه وتنقيه من المعدة والامعاء
[illegible] اول الكبد كالاطريفل الصغير المقوى بالايارج والتربد وكالحب المتخذ بالافاويه
ومثل جوارش السفرجل المسهل ونحو ذلك ومن الناس من لا يستمرى بالاغذية الغليظة
وتفسد فى معدته الاغذية اللطيفه فاغذ هولا بما لا يفسد فى معدهم ويشتهونه
وبالضد فافعل بمن حاله ضد حال هولا ومن كثر تولد احد الاخلاط فى معدته
فاجعل اغذيته بما يضاد طبع ذلك الخلط ويمنع تولده ان شا الله تعالى الباب

الثامن والعشرون ما يوافق المعدة العليلة من الاطعمة الماكولة

ينبغى ان يطعم صاحب المعدة الحارة الرخوة الضعيفة اولا مرة من الطعام البارد
القابض ما كان من البقول او اللحم او الفاكهة ومن لحم الجزور ومن السمك ما كان موضوعا
فى صبغة الخل او الكرويا والكمون والصعتر والملح واما المعدة الحارة اليابسة فينبغى
ان يطعم صاحبها اذا كان البدن يابسا من الاطعمة ما كان رطبا ليس فيه شى من ال...
القابضة ولا الحموضة ولا اليبس ويطعم من البقول واللحم والفاكهة ما كان ملينا ...
القرع والسلق من غير ان يجعل فى صباغ ولا يقرب من اللحم ما كان فى عرق تما حد...

النيرباجات والاسفيدباجات **واما** المعدة الرخوة الضعيفة بطعم صاحبها من الفواكه السفرجل والكمثرى والبسر الغض **وصاحب** المعدة اليابسة يطعم قبل كل شي من الفواكه ما لان منها من ذلك التمر والموز والتين اليابس ويطعم بعدها الاشيا التي فيها بعض الحموضة

الباب التاسع والعشرون في الحركة قبل الطعام والرياضة للاجسام

ينبغي ان يتحرك كل انسان قبل الطعام على قدر عادته وقوته اما بالركوب واما بالمشي ولا ينبغي ان يبلغ من ذلك ما يحس منه باعياء واستثقال ومن شان الحركة اذا استعمل قبل الطعام ان تذكي الحرارة الغريزية فتلقى المعدة الغذا وهي حامية ويكتسب البدن خصبا وشدة وليجتنب الحركة ان كان ممتلى البطن فانه ان كانت الحركة قبل الطعام وحافظة للصحة كذلك هي جالبة للمرض

الباب الثلاثون في دفع ضرر الغذا اذا تخوف منه الاذى

اذا ادمنت الاغذية الردية فليتلاحق بالاسهال وقد يسلم من ضررها ايضا بان يوكل قبلها او بعدها ما يكسرها ويسكن عاديتها ويصلحها ومن كان تسخنه الحلو ويتاذى بها فليشرب عليها السكنجبين او خلا

او ياكل

حامضا او ياخذ من الاشيا الحامضة كالسكباج والقريص والمصوص وغير ذلك نفعه فلياخذ بعدها العسل ويشرب شرابا عتيقا **ومن** كان يتاذى بالاطعمة الدهنية فلياكل عليها المرة والمالحة كالعدس والبلوط والمري والكوامخ والبصل والثوم **ومن** كان يتاذى بضد هذه فليسكن ضررها بالاشيا الدهنية والاشيا الرطبة الملينة **ومن** لم توافقه الاغذية الغليظة كالهريسة والمضيرة ونحوها فليجرع قبلها او بعدها من المري ويزيد في الحركة والتعب وياخذ الكموني والفلافلي فان زاد منها في حال فليسهل البطن بدوا قوي الاسهال للبلغم **واما الفواكه** اليابسة فما كان منها يسخن الاكل لها فليشرب عليها السكنجبين الحامض ورب الفواكه الحامضة **وما** كان منها ينفخ ويسقط الشهوة ويبلدها فليجرع بعدها مثبية ثم ياخذ الكموني والزنجبيل المربا **واما** الغليظة البطية النزول فليشرب عليها الشراب **ومن** اراد من شرب ما الثلج فلبد من التعريق في الحمام او ليتباعد عن النفض بالادوية المذكورة في هذا الباب اخر ما يتعلق بالطبايع

الباب الحادي والثلاثون في علل البوادر من الاطبا ومن قبل الطعام الحار

صفة باردة من كتاب المامون يوخذ خل ومري ويصير فيها كزبرة يابسة ودارصيني وفلفل وصعتر يابس ورطب وكمون وكرويا وكزبرة رطبة ونعنع وسداب وكرفس ولب الخيار مع راسن فاسحقه واخلطه وصبه على الفرانج المشوية والفراخ باردة اخرى من كتاب الواثق يوخذ دجاجة قد شويت فتفصل وتنضد في جام ويضرب خردل معمول بخل خمر جيد وشي من مري وسكر ليكون مزًّا ويذاف فيه جوز مدقوق وقليل انجدان ويصب على لحم الدجاجة في جام حتى يغمرها ويصب عليه زيت ويقطع عليه سذاب ويزين بحب رمان ان شا الله تعالى باردة طيبة كثيرة يوخذ الحصرم المعصور رطل يا حوزا ما فيقطع فيه لب خيار صغيرة اصغر ما يكون من التقطيع بعد ان يقشر عن اللب لحم الخيار ثم يشقق تشقيقًا متقاربًا ثم يقطع بسكين رقيق ولا يقطع على شي يغير طعمه ثم يضرب ذلك اللب بما الحصرم ويقطع معه شي من كزبرة رطبة ثم يوخذ فراريج زواعي سمان قد شويت في التنور واخرجت وفيها رطوبة فتفصل في جام وهي حارة ويصب عليها ذلك مع اوقيتين زيت عذب ثم يجعل ورق باذروج وورق صعتر رطب

مقشره ويقطع على امثال الدراهم ويبرد بثلج ويقدم ان شا الله تعالى باردة خضرا يوخذ من ما الكزبرة الرطبة نحو ربع رطل ومن ما السداب وزن درهمين ومن ما بقلة الحمقا اوقية ومن الخل ربع رطل يخلط ذلك كله ويصب عليه من الما ربع رطل ومن الملح قدر الحاجة ومن الفلفل والزنجبيل والدارصيني والدارفلفل نصف درهم ومن الخولنجان ربع درهم ومن الكرويا وزن درهمين ومن الفستق اوقية فيسحق مع الابزار خمسة دراهم سكر طبرزد ثم يمات في الصباغ وتوخذ فراريج حارة تفصل وتجعل في جام ويصب ذلك عليها ويترك حتى ياخذ طعم الصباغ باردة صفرا يوخذ من كل واحد من الفلفل والدارصيني والدارفلفل والزنجبيل وزن نصف درهم ومن الخولنجان ربع درهم ومن السنبل والقرنفل من كل واحد دانق ومن الكمون والكرويا والسداب المقطع والانجدان درهم ومن السكر ثلاثة دراهم ثم يوخذ ربع رطل خل خمر ومري رطل وما صافي حمض واقي يضرب ذلك كله ويجعل فيه من الزعفران نصف مثقال ويصب على فراريج حارة قد برى عظامها ويصب عليه زيت ويترك حتى ياخذ طعم الصباغ باردة مليحة جيدة

يوخذ دجاجه او فروج فيشوى ثم اجعله فى جام وخذ لوزا فاقشره
تقشيره ودقه دقا ناعما واجعل فيه سكرا او جلابا عذبا وصبه على الجام
واقطع عليه سذابا وصب عليه زيتا طيبا وزينه بصفرة البيض وحب الرمان
باردة لابى جعفر يوخذ الفروج فيشوى ويفصل ويلقى فى جام ويلقى
فيه كزبره وفلفل وكمون ودارصينى ويجعل فيه ما حصرم او خل ومرى ويقطع
فوقه نعنع وطرخون وصعتر رطب ويصب عليه زيت طيب ويقطع عليه ابزارا
رطبة ويزين حوله بخيار مقطع ان شا الله تعالى **باردة صنعتها ام الفضل
للمهدى** يوخذ فروج رطب الشى ثم يقطع على المفاصل ويشرح الصدر ويصفف
فى جام ويوخذ عشرون لوزة مقشرة فتسحق سحقا ناعما ويطرح مع اللوز ربع رطل
سكر ابيض ولب خيارتين ويسحق مع اللوز ويصب عليه نصف رطل خل خمر حاذق
ووزن درهمين ملح ويصب عليه اوقية زيت واوقية دهن لوز ويضرب فى غضارة
مع اللوز والسكر وغيره حتى يختلط ثم يصب فى الجام على الفروج فاذا تشرب قطر
عليه نصف اوقية دهن لوز ويزين بخيار ويقطع عليه صعتر رطب ونعنع وباذروج

باردة

[با]ردة بما الرمان تعمل لونان يعصر رمان حامض ويصب فيه شى من مرى
وزبيب ويقطع فوق الفراريج نعنع وخيار وان جعل مكان المرى ملح وفرك فيه طاقات
نعنع ويترك حتى ياخذ طعمه ويشدخ فيه سن ثوم ويترك حتى يخرج طعمه فيه ثم
يخرج ذلك ويصب عليه زيت ويقطع عليه خيار ويقدم ان شا الله تعالى **باردة
ذكيا** بجل ملح وسكر كثير فى الخل ويذاق اولا اولا حتى يحصل الطعم اللذيذ
ويلقى فيه بعد ذلك سنبل مسحوق شى صالح حتى يظهر لونه وطعمه فيه ويصب عليه
زيت ومن احب تركه تحت الفراريج ومن شا زاد فيه فاقلة **باردة بوخبيش
لها ايضا** يوخذ فروج سمين فيغسل ويملح تمليحا جيدا ثم يوخذ اوقية رحبين
فيذاف فى غضاره لطيفه بالما ويصفا بالخل ويصب عليه اوقية زيت مغسول
ثم يلطخ به الفروج داخله وخارجه ثم يجعل فى سفود ويدور على النار كدناج
ويكون الباقى من الرحبين لطليه عليه برفق ويكون شيه رطبا ثم يقطع
على مفاصله ويشرح صدره ويصفف فى جام ثم يوخذ اوقية فستق منقا
مقشر فيسحق سحقا ناعما مع رطل سكر طبرزد وثلث رطل خل حامض واوقيتين من

فاما لب الخيار ونصف درهم ملح اندراني ويصب على الفروج الذي في الجام
تسرب ذلك الصباغ وقطع عليه لب خيارتين تقطيعا صغارا ويصب عليه اوقية
زيت طيب ونعنع وباذروج صغار ويقدم ان شا الله تعالى **صفة باردة**
مغربية يقطع لحم دجاجة مشوية باردة اصغر ما يكون ويقطع كذلك راس
وكزبرة رطبة وكرفس وسذاب ونعنع وطرخون وصعتر رطب وخيار وزنجبيل
مربا ويلقى فيه طلع وصفرة بيض مسلوق وبعض خل خمر ومري وكزبرة
يابسة وفلفل وكرويا ودارصيني ويصير مثل الغريبة ويزين ببياض
البيض المقطع وبالزيتون الاسود المقطع والشحم المصبع **باردة**
سودا يدق زبيب اسود دقا ناعما ويمرس بقليل خل ويصفى ويطرح عليه
دارصيني يسير وخولنجان شي صالح وقليل زنجبيل ويصب عليه زيت ويقطع في
فوقه قليل سذاب **صفة باردة اخرى** يوخذ فروج مشوي ويفصل
خام ويوخذ عشرون لوزة مقشرة من قشريها فتسحق سحقا ناعما مع وزن
خمسة دراهم سكر طبرزد وربع رطل خل خمر وربع رطل ما صافيا ووزن نصف درهم

ملحا

اندراني ووزن دانقين زنجبيلا ووزن دانق دارصيني مسحوق ثم يصب
على الفروج ويقطع عليه نعنع وكرفس وسذاب قليل ويقطر عليه زيت ان شا الله تعالى
صفة باردة سودا اخرى يوخذ خل ويجعل فيه حاجته من الملح ويطرح عليه كرويا
مسحوق فتحول شي صالح وشي من دارصيني وخولنجان وتفسخ الفراريج فيه ويصب عليه زيت
ويقطع فيه شي يسير من سذاب وخيار ومن احب قطع لحم الفراريج والدجاج صغارا
بالسكين وجعل الصباغ على قدر اللحم وقطع فوقه كرفس ونعنع بعد الزيت. **ولابراهيم**
ابن المهدي في باردة شعر
اذا شيت اكل الطيبات معجلا • فباردة في الصيف ان كنت آكلا •
تدق لها جوزين لوزا وسكرا • وهيي لها جوزين خلا وخردلا •
وخلطه في جام بجانبه عنبر • يصير صباغا الحروف منشلا •
وتجمع بقلا مع خيار مقشر • وقثا وفقوسا وترخان مجللا •
فتقطع كلا منه قطعا لطيفا • وتنثره في الجام نثرا مكللا •
وتخلط بالقثا الخيار موطئا • ولكن عدمت الزيت فيها مغللا •
وتاخذ فروجا لطيفا مسمنا • فتخلعه شيئا وتعطا محللا •
وفصله اعضا لطافا عتيقة • وصففه فوق الجام صفا معدلا •
وتزينه بالرمان من فوق وجهه • وباللوز والزيتون شذرا مفصلا •
وكلها هدا كالله ان كنت آكلا • لا مثالها قبل الطعام معجلا

بلوذة بما الرمان على عمل الجرجانية لابي اسحق يوخذ رغيف

سميذ بايت فيقبب فوقا ناعما ويوخذ جملا له منه ويعصر من ما الرمان الحامض
بالبق في غضاره قدر ما يبتل اللباب ويصفا بمنخل ويطرح فيه ملح اندراني مسحوق
قدر الحاجة واوقيتين سكر طبرزد ووزن دانقين دارصيني ويصب على الخبز في
غضاره نظيفه ويترك حتى تنشرب ثم يقلب في غضارة مبسوطة يقطع عليه كرفس
وسذاب ونعنع وباذروج وصعتر رطب تقطيعا صغيرا ويوخذ اوقيتين
زيت مغسول واوقيتين دهن لوز يخلطان ثم يصب على الثريد ويعمد الى فروج
كشكري فيعمل كرداج رطب ثم يقطع على مفاصله وتصفف حول الثريد في
الوقت الذى يتقدم ان شا الله تعالى

باب في انواع كبود وسبعها

ان تقدم على الموائد مع البوارد بعمل بيض وابزار رطب عجة مشوية وعجة
بالابزار الرطبة بالبصل ساذجة وبعمل مقلوة بزيت ومري ويرش عليها شي
من الما البزر رطب ويصير فيها مثل المرقة اليسيرة ثم يفقص عليها بيض ويعمل على
هذه الصفة ويترك حتى يجف ثم يصب عليها بيض مفقوص ويحرك حتى ينشف البيض

ايضا

ايضا ويرش عليها مري لتكون رايحة الما ويعمل بخل وكروبا ويعمل ايضا
بمري وخل وزيت وباي هذه الاصناف عملت فينبغي ان تقطع العصبيتين
اللتين من جانبي كل قانصة وترمي بهما ومن احب قطع ذلك مع الكبود صغارا
او قطع الكبود نصفين ويترك كل قانصة ثلاث قطع بعد اخراج عصبيتها
ويسلق كبد خروف او جدي ساعة خفيفة ثم يشرح ويلجن بمري وزيت
وفلفل وبقل ويقدم ان شا الله تعالى

ولابي اسحق فيها شعر

ما في الطعام البارد المعد • الطيب من لحم الدجاج عندي • الا ما ناكله من مطعم
يوكل مشويا بما الحصرم
فاعمل له بعد صباغ عجبا • تاكله يا صاح اكلا طيبا • وسكر عذب وزعفران
اعمد الى عصارة الرمان
وخردل بسكر وجوز • وخل خمر حاذق ولوز • وانجذ انا ابيضا وسبلا
والق فيه صعترا او فلفلا
ودارصينا ومريا وافرا • وكسفرا رطبا وجبنا تاما • واقطع سذابا وافرا ونعنعا
واجعله بالزيت النقي مشبعا • وبعد هذا كله وبارسينا • وباذروجا وكرفسا ناعما
بمفاصلا حا وطعاما سالما • يجي على الوسى اذا ما ذبحا

الباب الثاني والثلاثون الطجنات من الطيور و[illegible]

الطجنات تتخذ من الطيور مثل الدجاج والفراريج والفراخ والدراج والطيهوج

والشقانين والقنابر والعصافير والصنعة للكل واحد الا ان ما
يجمه من هذه الاجناس ينبغي ان يزداد في مائه اذا جعل على النار مع الزيت لينضج بالما
قبل ان تقلي بالزيت اذا كان كل لحم يقلى بالزيت قبل ان ينضج بالما فانما يزيد الفلي
صلابة وابطاء في المعده وكما ان اصل الطباهجات الطباهجة المتخذ بالخل والمري
والفلفل فقط ثم يتغير بعد ذلك بالوان الابازير فكذلك هذه من المطجنات يجعل
منها بعد ان يجعل فيها من الابازير شي يخالف به ما غيرها **صفة مطجنة**
يوخذ فروج سمين فيفصل ويفتح صدره وظهره ويرمكانه بالسكين من داخل
حتى يبسط كل واحد منهما ويغسل ويجعل في قدر ثم يصب عليه من الزيت نحو ثلث رطل
ومن الما مثله ومن الملح وزن درهم ويقلى حتى ينشف ما فيها من الما ثم يصب فيها من الخل
ثلث رطل ويديم تحريكها حتى يقلى اللحم وينضج الخل ثم يصب فيها من المري ربع رطل
ويذر عليها من الفلفل مثقال وترفع عن النار الى وقت الحاجة **واعلم انه لا فرق**
بين الطباهجات والمطجنات الا ان الطباهجات تتخذ من لحوم ذوات الاربع
والمطجنات تتخذ من لحوم الطير ولحوم الطباهجات مشرحة ولحوم المطجنات مفصله

بعظمها

الا ان كل ما يقع في المطجنات يقع مثله في الطباهجات ولم ار احدا
من اهل المعرفة بالطبيخ يلقي الكزبره في شي من المطجنات ولا الطباهجات **مطجنة** جيد
بفراريج سمان يوخذ من الزيت بقدر الحاجة فيجعل في قدر ويغلى عليه جيدا ثم يو
فراريج مفصلة فتطرح فيه وشي من ملح اندراني مسحوق وتقلى بالزيت فاذا
احمر الوجهان جميعا حركت بمغرفة ثم يصب عليها قليل خل خمر وما حتى تصير مرة
فاذا انضج الخل رش عليها قليل مري واطرح فيها طاقات سذاب وحركها حتى تخرج
رايحة السذاب ثم تبزرها بفلفل وكمون فاذا احتيج اليها جعل فيها شي من لباب الخبز
مفتوتا واخرج السذاب الاول منها وقطع عليها سذاب طري ان شا الله تعالى
مطجنة للمامون تقطع فراخ وتقلى بالزيت المغسول ويرش عليها مري وخل وفلفل
وكسفره ويرش عليها ما ويذر عليها فستق وسكر مدقوقان ويغرف ويقطع عليها
سذاب **مطجنة بصدور الدجاج لابن المهدي** يوخذ صدور الدجاج
مشرحا وتقطع صغارا وتقلى بالزيت حتى تنضج ويلقى عليها فلفل وكزبرة رطبة
ويرش عليها خل ومري ويذر عليها لوز مسحوق ان شا الله تعالى **مطجنة والعقيبة**

يوخذ فروج كسكري او فروجين فيستخرج من لحمه ويعمل منه حرود فاد يجعل
في قدر ويجعل معه من البصل المقطع ثلث رطل ومن الكزبرة الرطبة المقطعة نصف اوقية
ويصب عليهما من الماء ضعف غمره ومن الزيت العذب ثلث رطل ومن الملح قدر الحاجة ويجعل
على النار حتى يغلي غلية ثم يوخذ من الكماة المصلحة مثل وزن اللحم فيقطع اجل من تقطيع
الجردق ويلقى في القدر ويترك حتى ينضج كل ما فيها ثم يلقى فيها من الكسفرة اليابسة مسلما
حملة روس الاصابع مضمومة ومن الفلفل وزن درهم ومن الزنجبيل والخولنجان من كل
واحد نصف درهم ومن الدارصيني درهم وتحرك ويوخذ خمسة عشر بيضة فتنقض
في غضارة وتضرب بشي من كزبرة رطبة ونعنع مقطعين ثم يصب في القدر وتحرك
حتى يتقطع البيض ويختلط بالجردق والكماة ويغسل جوانب القدر وتغطى الى وقت
الحاجة وليكن صب البيض في القدر بعد ان ترفع وقبل ان يسكن غليانها **لون اخر**
ابو الهيثمي صنعته مثل صنعة الاول الذي قبله الا ان فيه خلا مقدار
نصف رطل بوزن درهم زعفران وليس فيه من الملح الا وزن نصف درهم وفيه من المري
الرازي ربع رطل وسائر عمله مثل عمل اللون الذي قبله **مطجنة عملها ابو سمين**

للواثق

الواثق يوخذ فروجين فتفصل اعضاوهما وتطرح ذلك في قدر ويصب
عليه ربع رطل زيت وشي من ملح اندراني وكف حمص ومن الماء ما يغمره ويغلى حتى
يقارب النضج ويصب فيه نصف رطل خلا فاذا قارب النضج طرح في القدر كف
كزبرة رطبة وشي من كزبرة يابسة وباقة نعنع واوقيتين مطبوخ او مشمش
عتيق جيد **مطجنة اخرى اخذناها الرشيد عملها طباخ مسرور الصغير**
يوخذ اربع فراريج طرية جيدة الصدور واربعة افرخ سمان وتقطع اطراف
اجنحتها وتغسل وتلقى في برمة ضيقة الراس ويصب عليهما من الزيت رطل وشي
من ملح اندراني وتنصبه على النار فاذا احمار نضح عليه نصف رطل خل خمر ثم
ولا يزال تحركه حتى ينشف الخل ويجعل على النار ثانية ثم تسقيه فلفلا وكسفره
وترش عليه ايضا من الخل قدر مغرفتين وتسقيه قدر مغرفة مري نبطي ويلقى
عليه باقة سذاب وكرفس ويلقى عليه من تقطع لب خبازة مبلولة بمطبوخ وتحركه
تحريكا جيدا ولا تلقى مرقة ثخينة **وانشدني ابو الحسن لبعضهم في مطجنة**

مطجنات من فراخ فتق * مقلوة بالشيرج المعرق * فيهن دهن من سذاب مشرق
كرتج مسك من الانا مفتق * ما بين منثور وبين محرق * كزهرة الغصن الانيق المورق
تحملها خمصانه في قرطق * وخدها مثل الشقيق المشرق

ولابن الرومي في عمل مطجنة يا من يحب الاكل اللذيذا من قبل ان تقدم
النبيذا * فاعمد لفروج يكون كسكري * وفرخ سفنين سمين عسكري * واخلطهما
باهاح بعد السمط * بلحم فرخ من فراخ البط * واستعمل التفصيل للجميع عضوا فعضوا
وافر التقطيع * ثم اجمع الاعضا في قدر حجر * واصبب من الزيت عليها بقدر * واخلط به
الشيرج كي يطيبه * ويكسبه لذة ويعذبه * واقله بالدهن او يحمر * فباحمرار اللحم
تم الامر * حتى اذا ما نضجت ونشت * عمدت الى مري لها فرشت * منه عليها
مثل ما يكفيها * ودارصيني بقدر فيها * ثم اغترفها بعد في غضارة * مبسوطة
دقيقة مدارة * ثم اكسها زهر البيذاب * واجعل لها طوقا من الكبار * ثم ابتدا
باكلها في الاول * فانها من اطيب المعجل *

الباب الثالث والثلاثون

في صنعة البوارد من السمك الطري ومن المالح البحري صفة
سمك محشو تاخذ سمكة بقدر ما تراه ولتكن كبيرة فاسلخها مما يلي
قفاها ولا تشق بطنها ولبكن راسها وجنحيها وذنبها مع الجلد سالما ثم خذ
اللحم وادم بالمرارة واغزل البطون وخذ من لحم السمك من غيرها ما تحشو به

جلد

جلد السمكة التي سلخت ما يكتفى به ثم اخرج العظام وخذ اللحم فدقه على
لوح بسكين دقا جيدا ثم الق عليه شيئا من ملح واسحقه سحقا جيدا حتى
يصير مثل الدماغ ثم افقص عليه البيض واسحقه معه ثم تجعل فيه شيئا من سكر
او عسل ثم اجعل فيه من الافاويه سنبلا وقرنفلا ودارصيني وزنجبيلا وفلفلا
وكمونا وكرويا مدقوقة بقدر ما يحتاج اليه وما كان من اوزيت ثم خذ السذاب
الرطب وكزبرة رطبة تقطع واجعله فيه وتجعل فيه لوزا مقشرا او سمسما
ثم اخلطه واحشوا به جلد السمكة التي سلخت حشوا جيدا وفيه الراس الى
الذنب وان كانت السمكة كبيرة شققت لها قصبا فربطتها به بالطول
ثم تشدها بخيوط في موضعين او ثلاثة وتدليها في التنور على آجر قد فرش
على طول السمكة واكبسه على النار كبسا جيدا ثم ضع السمكة على الآجر حتى
تستوي على مهل فاذا استوت فاخرجها واجعل معها صباغا من بعض الصباغات
وقدمها ان شاء الله تعالى صفة قلاية من السمك يوخذ سمكة من السمك
الطري الكبار فتقشر حتى لا يبقى عليها شي من الفلوس ثم يشق بطنها وتلوث

ثم تغسل غسلاً جيداً ثم تقطع تقطيعاً وسطاً ثم تصلق بالخمر والملح حتى ينضج
ولا تبلغ النهوى ثم تخرجه وتغمره في ما بارد ثم تجعله في خرقة خام غليظة
او صوف قطعة قطعة بعد تنشيفه ثم تعصره بين لوحين برفق او بين يديك
حتى يسيل ماؤه وتجعله على طبق من خلاف حتى تنشف رطوبته وتجعله في
خل خمر والق عليه ابزار الهلام ثم ارفعه فانه يبقى في الصيف اياماً كثيرة
وهو طيب **صفة باردة اخرى** تاخذ باقة من جرجير منقا وباقة
من كرفس منقى وباقة من كراث رومي من اغض ما تقدر عليه ثم شق كل باقة
على حدة وتحزمها ناحية ثم تقطعها صغاراً وتدقها جيداً او تعصرها وتحزمها
على حدة ثم تعمد الى السمك وتصلقه وتخرج شوكه اجمع ثم تقطعه بقدر ما تريد
ثم تنصب برمة فتجعل فيها ان شئت الجرجير او الكرفس او الكراث في القدر
ثم تصب عليه شيئاً من زيت انفاق وشيئاً من فلفل وكزبرة وكمون وكروياً
وشيئاً من ماء كامخ ثم تقليه وتلقي عليه السمك المصلوق المقطع ثم تحركه
حتى يختلط ثم يفقص عليه اربع بيضات او خمسة ثم تحركه حتى ينضج السمك ثم

تتركه

تتركه فهذه اربعة بوارد تعملها على هذا المثال وتجعل الوانا مختلفة
وطعوما غير متجانسة **صفة سمك مقلو لابن دهقانه** تاخذ من
السمك ما شئت فتشق بطونه وتغسله غسلاً نظيفاً ثم تنصب مقلاً وتصب فيها
طيباً فايقاً ثم خذ شيئاً من دقيق وملح فدر خلا وخلطا فذر على السمك كله ثم
اقله فاذا علمت انه قد احمر فاخرجه من المقلى ثم قطع بصلا صغاراً واخرج
المقلى من الزيت والسمك واعمد الى النصف السكرجة من مري وسكرجتين من خل
فادفهما ثم صعدهما ثم انصب المقلى وصب فيها شيئاً من زيت انفاق نصف سكرجة
ثم خذ البصل المقطع فالقه في المقلى على الزيت ثم اقله حتى تعلم انه قد نضج جيداً
ثم خذ شيئاً من فلفل وكروياً فالقه مع ذلك المري والخل واخلطه الجميع ثم صبه في
المقلى على البصل والزيت فاذا علمت ان البصل قد نضج فاجعل السمك المقلو في جام
والق ما في المقلى عليه فانه صباغه **صفة سمكة راسها مشوي ووسطها
مطبوخ وذنبها مقلو** تاخذ سمكة كبيرة فتقشرها من فلوسها ثم
تخرج بطنها وتجعله اذا اردت محشواً كما وصفت لك اولاً ثم تعمد الى السمكة

وقد نصفتها فاخذ ورق الاترج وقشور التفاح وملح وصعتر وسذابا

فقطع ذلك صغارا فحشوا بها فمها واذنيها وما بين لحييها وما قدرت عليه

من ذلك ثم تعمل الحاشية ثوب غليظ فتغمسها في الزيت ثم تدع الراس وما يلي

الراس قدر اربع اصابع ثم اعمد الى وسطها لما يكون مقدار قبضتين فلف الحاشية

عليه لفا جيدا ثلاث طبقات بعض على بعض لئلا يحرق فان احترقت جا

كله والحذر وفسد ثم اعمد الى الثلث الاسفل الباقي فلف عليه مشاقة قد

نقعت بزيت وارق عليه وان شيت فلف خيط مشاقة دقيق فلففته

على الحاشية والمشاقة ثم دلى السمكة في التنور وقد اسخن جيدا فاذا انضجت

فاخرجها وحل الحاشية والمشاقة ثم دلى السمكة في التنور فانه يجيك

ثلاثة الوان يجيك الراس مشوى ووسطها طبيخ واسفل ذلك مقلو ثم

هيئ لكل صباغة بحيث لا يشك فيه

سمكة شوى لابن المهدى

سمكة كبيرة في الحياة فتلقى في عصير العنب الاحمر في اناء واسع بحيث

ان تغوص فيه وتضطرب فيه وتشرب منه ويتداخله جسمها حتى

يبين

يبين نقصان العصير وحصوله في جوفها ومجاريها ثم تخرج وتنظف

وتشوى وتقدم وتوكل بصباغ فيه انجدان ومرى وخل خمر وما الكرفس

وما النعنع والكرويا ولا معنى لها ولا لساير السمك الا بالصباغ فانما

يستطاب كل السمك بالصباغ **وقد ذكر** بعض الشعراء رجلا يكذب

فشبهه بالسمك بلا اصباغ **قال ابو اسحق** ليس له دماغ وليس لما

جلدته دباغ ۰ كان كلامه سمك طرى يقدمه وليس له صباغ

وقال ابن المهدى في هذه السمكة شعر

وطاه اتى في يوم قبض بصحفة ۰ وفيها من الشبوط كالجدى احمرا ۰

قد احكمه شيا وصير حشوه ۰ كرفسا وكراثا وزيتا وصعترا ۰

وهيا له من بعد ذاك صباغة ۰ عصارة رمان ولوز وسكرا ۰

وخلا ومريا والجذانا وفلفلا ۰ وزيتا وكمونا وجوزا وكزبرا ۰

فجا بها كالشمس لونا وبهجة ۰ تعاطيك اخوجا ومسكا وعنبرا ۰

فلما كشفنا حلة عنه راعنا ۰ بابا واشرافا وحسنا ومنظرا ۰

فلم ار شيا كان احسن منظرا ۰ ولا منه عند الذوق اطيب مخبرا ۰

دَ ابناه شمسًا ساعةً جانابه • فلما كشفنا جلده صار اقمرا •

لون سمك عمل للرشيد طيب وهو قريص يوخذ السمك الكبار

فيقطع روسه ثم تغسل وتنظف ثم يحمل الى الخارج فيصب في قدر ويطرح فيها
باقة كرفس مع سذاب مربوط وقطعة خولنجان وقطعة دارصيني وثلاث
بصلات صحاحا وكف كزبرة يابسة مدقوقة مصروره في خرقة كتان وقطعة
زنجبيل وسنبل وقرنفل وفلفل ودارفلفل مصرورا ايضا في خرقه ويغلى
حتى ينضج فاذا انضج اذيف له زعفران قدر ما يصبغه صبغا احمر ابالغا
ثم اخرجت الروس واخذ منها المشافر واللسان باصله فيتنها في الخل
المطبوخ بعد ان ترمي منه صرة الابزار والباقة البصل ويترك حتى يقرص
ان شا الله تعالى ولم يكن ابراهيم ابن المهدي ياكل من السمك غير اللسان فقط
وياكل بامها من حص وساير الغلمان وكان ياكل اللسان من ساير الحيوان

وقال ابراهيم ابن المهدي عندي قريص من البني اصلحه طباخنا •
فاتانا بعد ما بردا • تراه في الجام ياقوتا بلولوة اولا • ففي قدح راحا
وقد جمدا • كانه من عقيق من تجسده • فوق الجبين تراه العين اذ وردا •

اعطاه

اعطاه خطا من الخل الثقيف • فما يطيق اكله من طعمه المددا • لاشي احسن
منه في تلونه • بالزعفران حبيضا جا منعقدا • مفصلا جا مصفوفا ومنتظما •
نعد اجزاوه من صفوه عددا • لو مرّ بالنفس يوما في ترهبه • اطاف بالجام سبقا
بعدها سجدا • ارتاح في الصيف ان الفاه معتديا • حتى ارى كل ما في الجام قد نصدا

الباب الرابع والثلاثون في عمل الصباغات للاسماك المشويات

صفة صباغ من نسخة ابراهيم ابن المهدي يوخذ
خردل معمول ويجعل فيه كرويا وصعتر وانجذان ودارصيني وسذاب **صفة اخرى
من نسخة ايضا** يوخذ كف زبيب منقا فينقع في خل خمر حاذق ويسحق ويجعل فيه
قليل ثوم ويضرب بالخل ويوخذ منه سكرجة ومن الخل المتخذ مع الجوز والخردل اخرى
ويلقى فيه انجذان ونحروت ودارصيني وكرويا وانيسون **صفة صباغ اخر
من نسخة المامون** يوخذ من البصل جزو ومن الجوز مثله ومن الثوم مثله فيدق
الجميع ويجعل في قدر ويصب عليه اوقية زيت مغسول او قد بخته حتى يغلى ويحمى جيدا
ويلقى فيه مرات ثم يجعل في جام ويقرب **صفة صباغ اخر من نسخة المعتمد**

يوخذ سمك سمين فيسلق ويغسل بما بارد ويجعل في الطابق شيئاً من خل ومري وكزبرة
يابسة مدقوقة وبصل مقطع صغار حتى يتم نضجه ثم يخرج فيصب عليه شي من زيت وكروبا
وهو حار ويترك حتى يبرد وياخذ طعمه ان شا الله تعالى **صفة صباغ للوائق**
يوخذ الخردل المعمول فيداف بعصارة من زبيب مدقوق مصفى بخل مع شي ثوم
مدقوق ثم يجعل محروث وصعتر وخولنجان وكمون وكزبرة يابسة وشي من انيسون
ثم يخلط ويصب على سمك مملوح ثم يقطع عليه سذاب طري وكرفس حتى ياخذ طعمه
ان شا الله تعالى **صفة صباغ للسمك والحمص** يوخذ جوز وان حب رمان وجوز و
زبيب فيدقان ويجعل فيهما فلفل وكمون وخولنجان ويجعل منها اقراص فاذا احتيج
اليه اذيب بخل واكل منه **صباغ السمك الطري** خل خمر وكرفس وسذاب ونعنع
وصعتر وكمون وفلفل وكروبا ودارصيني وحصاة سكر وملح **صباغ اصبهاني**
يسحق ملح جريش مع خبز مقشر ويخلط معه جوز مدقوق ويفرك معه الجزان
وصعتر ويخلط الجميع ويصب عليه خل ومري **والمعتمد في صباغ شعر**
معنى الصباغ دقيق ليس يعرفه * الا اخو فطنة ما ان به جهل *
اجل انا الصباغ فيه حاجته * جوز وثوم في اخلاطه بصل *

اولا

اولا بخل وبحروث وكسفرة * والاخذ ان له في طعمه فضل *
اولا بخل خردلا بالثوم فامزجه * وزد عليه الخل انا مثله مثل
اولا فكله بخل فيه من بصل جزو * فذاك له في اكله نفل *
الباب الخامس والثلاثون في عمل الصباغات للفراريج الكرداجات
يوخذ من الفلفل درهمين ومن الكزبرة اليابسة قبضتين ومن الدارصيني والقرنفل
والزنجبيل والسنبل والكروبا والصعتر الفارسي من كل واحد درهم ومن القردمانا
ثلاث دراهم يدق الجميع وينخل ثم يوخذ خردل وجوز مدقوق وشي من ملح فيداف
بما الزبيب وحب رمان ويخلط ذلك معه ويصير فيه بحل ذلك الفراريج الكرداج
مفصلة او الفراخ المشوية او اللحم المشوي ويقدم ان شا الله تعالى **صباغ الجوسلة**
يوخذ من الدارصيني درهمين وكزبرة يابسة وكروبا من كل واحد اوقية ومن الفلفل والزنجبيل
والقرنفل والسنبل والاخبان من كل واحد درهم قردمانا نصف درهم فيدق جميعا
ويداف بعصارة السذاب وعصارة الكزبرة الرطبة والفوذنج او عوضه النعنع ورياس
ثوم ومن بصل مسحوق بخل خمر وملح ويصفى من ثفله ويخلط جميعا مع شي من مري ويصير
فيه الفراريج مشوية او مطجنة او كردناجا ويقدم ان شا الله تعالى **صباغ طيب**
للكردناج والشوي

جام

يوخذ فخذ طري فيسلق ويغسل بالما البارد ثم يوخذ رغوة خردل فيجعل في
ويجعل فيه سكر وابزار ويجعل فيه ذلك الفخذ ويجعل عليه زيت عذب ويقدم
مع دجاجة مشوية او فراريج **صباغ اخر لابن المهدي** يوخذ دجاجة
فايقة فتسمط وتغسل ويوخذ عشر رمانات نصفين حلو وحامض فيعصر ما الجميع ويجعل
في انا ويصب عليه مريا عتيقا مقدار اوقية ويوخذ الدجاجة فتدهن بزيت ويجعل
عليها شي من ملح عذب وصعتر وتشوى على الفحم كردناجا وكلما ذاب من ذلك الشحم
الذي فيها رد الى الانا الذي فيه عصارة الرمان والمري حتى يتشربها انضاجها
ويوخذ عشرون جوزه فتقشر وتدق دقا ناعما وتمرس في ذلك الصباغ ثم توكل فانها
لذيذة طيبة عجيبة مستعملة **الباب السادس والثلاثون في**
صنعة المباع المحشوات واللفايف والسنبوسجات صنعة
حشو مصير الدوارة يوخذ اللحم الاحمر فيقطع صغارا صغارا او يقطع
مثله الية ثم يوخذ ابزار رطبة وبصل وسذاب فيقطع صغارا صغارا ثم يدق
بسكين دقا ناعما حتى يصير مثل المرهم ويلقى عليه دارصيني فلفل وكروياء وما كان

وشي

وشي من خل وزيت ويعجن حتى يختلط ثم يحشى به المصران الغليظ النظيف والمصارين ثم يطبخ
فيما احببت من القدور ان شا الله تعالى **صنعة لفايف اللحم** يوخذ من لحم الافخاذ
من اصولها ومواضع الالية ومن لحم المتن ويشحم ذلكه ويدق دقا ناعما ثم يوخذ شي
يسير من بصل وكزبرة رطبة وسذاب فيدق ويجمع الى الكزبرة يابسة وكمون وفلفل
ودارصيني وزنجبيل طاهر ويدق فيه الجميع بعد دقه ثم يرش عليه من المري فقدر
الحاجة ثم ينشفه من المرق ويجعله في انا ويصب عليه من الزيت المغسول لكل رطل
اوقية ويعجنه به ثم يعمد الى مصران فينظفه ويسلته سلتا بليغا ويغسله بالماء
حتى ينقى جدا ويذهب ما فيهما من لزوجة ثم اعمد الى المحشي والعتق فم المصران ثم
احشوا فيه اللحم المدقوق حتى يفرغ منه ثم ازوجه واعزله فاذا احتجت اليه اخذت
منه فقلوته في المقلى ثم قدمته بخردل وزيت به الالوان **صنعة لفايف اخرى**
تاخذ فخذ لحم جاد فتنزع عصبه وعروقه وعظامه وتقطعه صغارا واطرحه
في ما وملح واغسله غسلا جيدا ثم تشويه غاية النشف ثم تدقه حتى ينتهي منتهاه
والق فيه اوقية من سكر سليماني او سكرجة عسل وفلفل مدقوق وكزبرة رطبة

وسداب رطب يقطع صغارًا وشيأ من كامخ ودارصيني وسنبل وقرنفل وليكن
الفلفل اكثر وتدق الجميع وتاخذ الية فتقطعها صغارًا اصغر ما يكون ثم تلقيها
فيه على اللحم الذي دققت وتخلط الجميع حتى يصير كله واحدًا وتزين دقًا ثم تحشوه في
مصران وتصلقه وتخرجه من الصلق وتلقيه في مقلى بزيت طيب وتقطعه اصابع
وصفه في جام وانثر عليه سذابًا وقربه مع خردل ان شا الله تعالى **صفة لقانق**
يوخذ لحم فينزع غصبه وعروقه وعظمه ويقطع ويدق دقًا ناعمًا جيدًا ثم تلقيه في الجرن
وتلقي معه ملحًا وبصلًا وكزبرة رطبة وسذابًا وقطعه صغارًا ثم تدقه وتلقي
عليه الابزار الذي وصفت لك قبله وما كامخ وبياض خمس بيضات وشكرجه
من زيت فايق ثم تخلط الجميع مع اللحم حتى يصير واحدًا ثم تحشوه في مصران وتصلقه
وتقليه وانثر عليه سذابًا وتقدم مع خردل ان شا الله تعالى **صفة لقانق اخر**
يوخذ كراث البقل عشر باقات وابزار طيب سذاب ويقطع الجميع صغارًا ويلقى فيه جبن
مدقوق وجوز مدقوق ولحم مدقوق مبزر وملح ومنتف من صدور الدجاج وشكرجه
من زيت طيب وفلفل وسنبل وقرنفل ودارصيني وخولنجان وكزبرة وكمون وزنجبيل ويخلط باليد

حتى يختلط ثم تحشوه في مصير الدوارة وتشد طرفيه بخيط وتصلقه في الما
الحار حتى ينضج ثم تعمد الى مقلى فتصب فيه زيتًا فايقًا وتلقي فيه صعترًا رطبًا ويابسًا
وقشور الاترج وقشور التفاح والسفرجل وقطعة دارصيني وخولنجان صحيح ثم تلقي المصير
في الزيت وتقليه حتى يحمار ثم تخرجه وتقطعه وتقدمه مع خردل ان شا الله تعالى **صفة
لقانق اخر** تاخذ اللحم فتدقه على ما وصفت وتحشوه في مصران او مبعر وتاخذ الية
فاصلقها وقطعها كما عملت بالاول ثم اخلط ذلك مع الابزار واحشوه في المصران
الغليظ او الرقيق وصب عليه زيتًا فايقًا ودله في التنور ساعة ثم اخرجه واقليه
بالزيت الطيب فانه يجي في غاية من الطيبة ولا يتغير الى شهر **صفة طردين**
يوخذ من احمر اللحم ومتونه فيدق في الجرن دقًا ناعمًا ويقطع بصل وبقل ويدق معه ويرب
ببياض البيض ما احتمل ثم يطرح فيه من الابزار الكزبرة والكمون والفلفل والدارصيني
والزنجبيل والخولنجان والانيسون مدقوق كله وشي من مري ثم يخرج من الجرن ويبسط على
قرطاس او ورق ثم يغلى ما ثم يجعل فيه حتى ينضج ثم يخرج فيقطع مثل الشوابير ثم يوخذ
مقلى فيصب فيه زيت مغسول ويقلى حتى يحمر ثم يصف في جام ويجعل في وسطه شكرجه

خردل ونقدّم ان شا الله تعالى **عمل سنبوسج** يوخذ لحم من المتن وبواطن الافخاذ
واصول الالية ومن الالية فينقى من العروق ويدق على لوح بسكين دقا جيدا ثم يدق معه
بياض بصل وكراث البقل وكزبرة رطبة وسداب وشي من نعنع ويبالغ في دقه ويصب عليه
مري نبطي بقدر الحاجة ويلقى عليه كزبرة يابسة وفلفل ودارصيني وقرنفل وما احببت من
افاويه العطر وزنجبيل وتعجنه بالابزار والزيت عجنا جيدا فهذا اسفيذباج **وان**
احببت ان يكون حامضا فاطرح فيه من المصل المدقوق ما احببت او من الرجنين او من
ما السماق او غير ذلك من الحموضات كما تريد ان شا الله تعالى فاذا اكملت ذلك عندك فاحشه
في الرقاق وادرجه مثلثا او مربعا او مستطيلا **وان** احببت ان تلقي فيه شيا من
الفواكه اليابسة فالق ما احببت من جوز ولوز ونارجيل وفستق وبندق وصنوبر وغير
ذلك **وان** احببت ان تزين ببيض على ما يعمل في الولايم والسماطات فافعل **وان** احببت
ان تعمل منه على البابكي فخذ عجينا مختمرا فابسطه رقاقا واقطعه بقالب مدور من خشب
شبه الحق واحشوه باللحم واظفر جوانبه واغله بالزيت المحسو او الشيرج فاذا
احمار فاخرجه وكله بما احببت من خل وخردل فهذه اعمال السنبوسج وجميع انواعه

ماخلا

٥٩

ماخلا ما يعمل حلاوة **ولاسحق بن ابراهيم الموصلي في عمله شعر**

يا سايلي عن اطيب الطعام • سالت عنه ابصر الانام • اعمد الى اللحم اللطيف الاحمر •
فدقه والشحم غير مكثر • واطرح عليه بصلا مدورا • وكسفرا رطبا كثير الخضرا •
والق السذاب بعده موفرا • ودارصيني وكف كزبرا • وبعده شيا من القرنفل •
وزنجبيل صالح وسنبل • وكف كمون وشيا من مري • او ملا كف ملح مما قد ترى •
تدقه يا سايلي شديدا • ثم اوقد النار له وقودا • واجعله في القدر وصب الما •
من فوقه واجعل له غطا • حتى اذا ما ثنى وقلا • ونشفته النار عنه كلا •
فلفه ان شيت في رقاق • ثم احكم الاطراف باللزاق • او شيت خذ جزوا من العجين •
معتدل التفريك مستلين • فابسطه بالشوبق مستديرا • ثم اظفر اطرافه تظفيرا •
وصب في الطابق زيتا طيبا • وقله بالزيت قليا عجبا • وضعه في جام له لطيف •
ووسطه من خردل حريف • وكله اكلا طيبا بخردل • فهو الذ ما اكل المعجل •
وقال اخر فيه ايضا سنبوسج حشوه من لحم فروج • مقلوة بالشيرج كمفلوج •
مثلث الشكل ما في جسمه اود • ملطف القدر بالمدقوق مزدوج • فيه من المري والابزار حاجته •

وبجوج
مسك

مايين مَاذج او بالمصل ممزوج • كانه الورد في تلوين حمرته • وعند عضك هو
تماطهاه لناظر بجانبه كيانه • الجلجمنة فهو مصرور وج صفة اتخاذ المخ
يوخذ الية طرية ومثلها الطحال فيدقان في الحجر دقا ناعما ويحشيان في انبوبة
رصاص ويجعل المآء في المغلى او في اى الالوان احببت حتى اذا انضجت اخرجت
وافرغت في جام واكلت بالملح والسكر صفة مخ مزور يوخذ من الجوز الجيد
جوزة اما ان يكون رطبا طريا واما يابسا حديثا نقيا فيكسر ويقشر من قشره حتى
يظهر بياضه ودقه ناعما واعجنه ببياض عشر بيضة وان جعلت محها لم يضره
واجعله في قدح زجاج واجعل القدح في قدر فيها مآء واوقد تحت القدر حتى يغلا المآ
فانه يتعقد في القدح ويصير مخا عجيبا لذيذا طيبا فقدمه وكله ان شا الله تعالى
ايضا صفة مخ اخر يوخذ كبد رخصة فتسلق الى ان ينضج ويخرج وينشف
ثم يوخذ اليه ويدقان جميعا في حجر الى ان يتخذ او يطبخ في انابيب الرصاص بما
احببت فانه لذيذ وخصوصا بالسكر الباب السابع والثلاثون
في صنعة المقور من السمك والطيور يوخذ من السمك ما كبر

وعظم

وعظم فيقطع قطعا متوسطا ويغسل بالمآ البارد فان الحار يفسك غسلا نظيفا
ويعصر منه ويوضع على طبق خلاف او قفص ويعلق حتى ينشف انشافا جيدا
ثم يوخذ من الزيت الطيب ويزيت تزييتا جيدا ثم يوضع في انآ ويوخذ خل خمر جيد
فيصفى ويوخذ من الكرفس والكزبرة والسذاب بقدر ثم يقطع صغارا ويجعل بين
السمك ويجعل معه كسفرة يابسة مدقوقة منظفة وقطع خولنجان ودار صيني
ويركب سافات ويصب عليه الخل الخمر ويرفع في برنية زجاج او قدح ان شا الله تعالى
ومن الناس من يجعل فيه سمسما وحبة السودآ ومنهم من يجعل فيه محروثا الا اني لم
اجده في هذه النسخة صفة مقور الطير يوخذ الدراج الفايق فيسمط
وينظف غسلا ويفصل اعضا ويسلق سلقة خفيفة بما وملح وزيت وعود
خولنجان ودار صيني ثم يجعل الى برنيه فيصف فيها من اجزآ الدجاج بعد عصره
وتجفيفه ما احببت ومن البقول المسماة في مقور السمك ولا يترك الملح فيه
ويصف سافا بعد ساف حتى تمتلئ البرنية ثم يصب عليه الخل ويرفع ومن احب
ان يجعل فيه سمسما وشونيز او محروثا فعل والا فلا يضر تركه فاذا احتيج

اليه اخرج من الخل وقلي في مقلى واكل بزيت طيب واكل ان شا الله تعالى
وكذلك فليفعل بمقور السمك و وصف اسحق ابن ابراهيم ذلك في شعره فقال
يا سايلي عن صنعة المقور • وقعت يا صاح على الخبير • خذ من بديع الماكل الهني
اكبر ما في السمك البني • فاقشر الفلوس عن جلدتها • وقص على قدر يك في قطعتها
ثم انقعنها بالزلال البارد • من اول الليل ويوم واحد • حتى اذا ما احكمت جفافا
وصففها في الدن ساقا فساقا • وبينها الكزبره والكرفس • غض طري ليس فيه يبس
واعمد الى الخل الثقيف العنصل • فاغمر به للسمك المفصل • واجعل عليه كزبرا مجففا
تدق في هاونه منتصفا • ومع كرفس اخضر عطري • كف سذاب ناعم طري
وكف محروث لذيذ المطعم • وكف شونيز وكف سمسم • وسد راس الدن بالرباط
واحفظه يا صاح من القطاط • اذا انشطت بعد ذا لاكله • فاعمد الى الزيت الطري فاغله
في طابق وليس بالكبير • فالق ما شيت من المقور • ثم اقله بالزيت والشراب
والصعتر الرطب مع السذاب • حتى اذا ما قارب النضاجا • فاجعل له من خله مزاجا
وكله بالخبز النقي الحادي • واستعمل الحاسي ولا تمادي

الباب الثامن والثلاثون
في عمل الخردل اللطيف والحار الحريف

صفة

وعيدان
صفة الخردل يوخذ الخردل فينقى وينشف مما فيه من دق ومسوس
وغير ذلك ثم يدق في الهاون دقا ناعما فان تعذر دقه فالق معه قطعة
قطن فانه يندق دقا سريعا فاذا اندق فالق عليه من الجوز مثله ودقه ايضا بهن
ثم صب عليه من الخل ما تريد وتصفيه بمنخل شعر فانه يخرج لك ابيض من الزبد رغوة
لا غير ذلك فالق فيه الملح وقربه ان شا الله تعالى **واعمل من الباقي** صنابا بزبيب
مدقوق وان شيت بسكر وخل فانه يجي غاية من الغايات فان احببت تدقه
ثم تجعله في اجانة صغيرة وتصب عليه من الما ما يعجنه ثم تستقبل به الريح وتضربه
باليد ولا تزال تضربه حتى يبيض فاذا ابيض فاعمد الى الجوز مع شي من الملح فاعجنه بخل
طيب وصبه فيه والتقط ما يعلوه من الزبد والرغوة الى ان ياخذ واعمل من الباقي
صنابا بزبيب وسكر وغير ذلك **وان احببت** ان تعجنه بعد دقه قرصا
وتلصقه في طيفور وتذر عليه رمادا وتغسله بما مرات حتى يتنظف فانه
يخرج منه ما وسخ متغير اللون مر ثم افعل بالوجه الاخر مثل ذلك ثم الق عليه
الجوز المدقوق وامزجه بيدك مزجا منكرا ثم التقط ما يعلوه من الرغوة والزبد دائما

بخروج الزبد والرغوه من الضرب وكثرة المخيض ويعمل من الباقي صنفا بالزبيب او سكر
بحب الرمان او بغير ذلك على ما يحب ان شا الله تعالى

الباب التاسع والثلاثون في عمل الالبان والشواريز والاجبان

عمل اللبن الماست يوخذ اللبن الحليب فيجعل في جرة من غدوه الى نصف النهار حتى تراه قد تداخلته ثم يداف به الانفحة لكل عشرة ارطال وزن درهم انفحه تضرب فيه باليد بعد ان تذوق الانفحه ويشد الى الغد فانه يجمد ويصير ماستا

عمل الشيراز يوخذ الماست اذا عمل وانتهى فيجعل في جره ويطرح على العشرة ارطال ثلاث اواقي ملح ويحرك ويدع في زق ابيض فوق لوح حتى يرشح الما ويبقى اللبن ويتعاهد بالغسل فانه يكون شيرازا

عمل خلاط يوخذ الرايب فيجعل في جرة ويرمى ما يصعد على راسه من الما حتى اذا جلس طرحت فيه ما شيت من البقول بعد ان يقطع ويشمس حتى يذبل ويحشى البقول في زق ابيض ويصب عليها ذلك الرايب ويصب على العشرة ارطال من البقول ثلاثة امثالها من اللبن ويطرح عليه من الملح لكل عشرة ارطال رطل ملح ومن اراد ان يكون الخلاط بزبيب فيجعل اللبن الحليب الماست موضع الرايب

وصفة الجليبات

ان يوخذ

بستعمله

ان يوخذ فيجعل في انا فخار من اول الليل الى الغداة حتى يغلظ ويشخ ما فيه من الما و بخل ان شا الله تعالى

عمل الجبن تحلب اللبن ويوخذ وهو حار فيداف فيه الانفحه وذلك ان يا الانفحه كما هي بجلدها ويسوطها في اللبن وهو حار حتى اذا جمد طرح في قوالب الخلاف ويعصر ويطرح عليه ملح ويرفع فان اردت ان تستعجل اكله فلا تملح ويقال له الساذج

عمل القريشة يوخذ ما الجبن اذا عصر فيجعل في قدر ويوقد تحته نارا لينة ويرش عليه من اللبن الحليب على كل رطل اوقيتين وتنزله عن النار وتاخذ الصفوة عن وجهه وترمى الباقي فانه قريشة طيبة

عمل الجاجق يوخذ زق نظيف فيطيب ثم يصب فيه اللبن ويطرح فيه ملح وعلى الزق من خارج ملح ويلقى فيه بصل مقطع وثوم منقى مقشر مدقوق وكرفس مقطع ونعنع وطرخون وسذاب وخيار صغار وقثا واصول الخس مقشر وفي وقت الحرشف يلقى فيه الحرشف واللوز والخوخ اجل ما طرح فيه النعنع والطرخون والسذاب والكرفس والبصل والثوم ويتعاهد بالنظافة فاذا طاب اكل بالمزيت

[illegible] ويميل لنا من مخيض الحليب سكارج مجموعة في طبق ولجوزة جامض طعمها واخرى بها رايت قد شرق
وخمس سكارج بمجموعه خلاط البقول بزهر الورق تمنى فيجني اخضر ناضر
وطرخونة الاخضر المنشرق

اللسان

ومن صعتر البقل فى دقه • ومن بادروج جنى عبق • ومن خردل فيحلوا •
بطعم عجيب لمن قد يذق • وواحدة لونها زينة على • النقل ارى به قد عدق •
كان شبيهها الهاى العيان • بدر السما بدا فى الغسق • وشيراز فى جامة مزجة •
حليب وطعمها متفق • عليه من الزيت من فوقه • شباك من البترما تفترق •
وفى جامة من لبا الضروع • كدور الهلال اذا ما اتسق • كان الزنابير قد عششوا
بداخله فهو من مخترق • ارى الله يهديه غبطة • ومثلكا مقيما كما يستحق •

الباب الاربعون فى عمل الكوامخ والمخللات والزنابين والصحنايات

ان اول ما يجب ان يذكر فى هذا الكتاب المبتدا به والمعول عليه وهو الاصل للكوامخ والبن من الخبز المعفن والعمق وهو البوذج والفطير ليكون الباب تاما ونذكره جامعا ان شا الله تعالى

عمل البوذج وهو العمق يوخذ من دقيق الشعير او الحنطة مع الشعير نصفان على قدر ما يحتاج اليه ثم يعجن عجنا جيدا شديدا يابسا بحلالا بغير خمير ثم يقرص قراصا لطيفا ثخانا ويلف فى ورق التين او فى نخالة طافا

وتعمره

وعلامة

وتعمره بها ويدفن من فوقه بالرماد او التبن اربعين يوما ثم يخرج ويجفف الجيد منه ما كرج واحمر فاذا احكم تجفيفه استعمل بعد ذلك

تعفين الخبز يوخذ الخبز الفطير للبن والخمير للكامخ فيشق جوفه ان كان سميكا الا صابع ويمسح على وجهه الما وهو طرى ثم يجعل بعضه فوق بعض فى اجانة او جرة ويكب على راسها وتغطى اياما مدة اربعين يوما حتى اذا استحكم عفنه اخرج وان اردت سرعة عفنه تخذ من الخبز الفطير وهو حار فكسره واتركه بين الخبز الاول بين كل رغيفين كسرة فانه يكرج ويعفن بحيث بعضه فاذا اخرج جفف وربما كان مثل العنكبوت ودق واستعمل ان شا الله تعالى

عمل الفطير يوخذ دقيق الحنطة فيعجن بغير خمير ولا ملح ويقرص من وقته ويخبز فى التنور ومن احب ان يجعل فيه شيئا فعل ويجفف ويدق ويستعمل

عمل مرى الكامخ المعجل يوخذ من دقيق البوذج المنخول بالمنخل الصفيق جزو ومن دقيق الخبز المعفن المنخول تسعة اجزا فيخلطان جميعا ويجعلان فى انا ويصب عليهما من الما ما يغمرهما ويلقى فيهما من حبة السودا والرازيانج قبضة ونصفه دقا ناعما ويترك النصف الاخر

صحيحًا ثم يصب فيه من الزيت اوقية ويترك الى غد فاذا كان بالغداة مرس
بالبد مرسًا جيدًا حتى يصير مثل المرهم ويلقى فيه من الملح العذب مقدار ما
يوبل في القلة والكثرة والكثرة العشر ويغطى راس الاناء ويترك في الظل ويوكل
منه بعد اسبوع بالزيت فانه طيب غاية فان احببت ان يبقى مدة فالق فيه جبنًا
طريًا وابزارًا وبرنيا وملحًا اوما فانه يقيم ما احببت ولا يتغير عمل الكامخ
الاحمر الذي يعمل منه اصناف الكوامخ يوخذ من البوذج المدقوق المنخول جزو
واحد ومن لباب الخبز الفطير المنخول اربعة اجزا ويخلط الجميع ويطرح عليه كف
ملح ويعجن باللبن الحليب الطري ويجعل في انا ويجعل في الشمس في عنفوان الصيف يومين
يخمر وكلما نشف يزيد عليه من اللبن الحليب ويحرك في كل يوم مرتين حتى اذا استحكمت
حمرته فرق فجعل اصناف الكوامخ ان شا الله تعالى عمل كامخ القرنفل يوخذ من
القرنفل اوقيه فيدق وينخل ويطرح على مقدار رطل بالشامي من هذا الكامخ الاحمر
ويجعل في انا ويشمس عمل كامخ الدارصيني يعمل بهذا العمل وبهذا الوزن ان شا الله تعالى
عمل كامخ الكرويا يوخذ من الكرويا اوقيه فيدق دقا جريشًا ويطرح على مقدار

رطل

رطل بالشامي من هذا الكامخ عمل كامخ الورد يوخذ من الورد ما شئت فيجفف وينقى
من اسافله ويجعل مع الكامخ عمل الكامخ الابيض تاخذ اللبن فيعمل منه كامخًا على ما
يوبل ولا يلقى فيه شيا من الاوراق ولا القضبان فاذا ادرك وطاب واخذ اللسان
صيره في جرة بيضا جديدة والق عليه لكل عشرة ارطال رطل حواري ثم اضربه بعضًا
والق عليه كل يوم نصف رطل حليب او اقل تفعل به ذلك خمسين يومًا وتغسل الجرة
من خارج وتصير في موضع بارد في الظل حتى تصير من الحمض على ما تريد ثم اقلبه
الى جرة خضرا والق فيه حينئذ سذابًا وقشور الاترج الاخضر مقطعين والشونيز
ان شئت والافاويه عمل كامخ الافاوي يوخذ سنبل وزنجبيل وكمون من
كل واحد نصف اوقيه ودارصيني اوقيه ووزن درهم فلفل واربعة مثاقيل قرنفل
يدق وينخل ثم تاخذ رغيفًا سميذًا من حنطة مدقوقًا مثل الكحل ثم تخلط الكل وتعجنه
باللبن الحليب قدر ما يمسكه عجنًا طيبًا ثم يحلى بعسل وقليل مري
عمل الكامخ الكبر
يوخذ من الكبار ما شئت وليكن حديثًا يابسًا فاجعله في جرة خضرا او بيت
عليه من الما ما يغمره ثم اجعله في الشمس يومًا ونصف ثم صب عنه الما وصب عليه

ثم أخرجها بعد ثم اطرح عليه من الملح العذب ما يكفيه ثم يحركه في كل يوم مرتين او ثلاثا
باليد تفعل به ذلك ستة ايام ثم يصفى في اليوم السابع ويصير الما في اجاجين خضر
ويصير في الشمس ويغطى بما يكنه ويصفى في كل يوم من اجانة الى اجانة ويرمى بعكره
فاذا صفا واشتد سواده صير في انا ان شا الله تعالى **عمل كامخ الصعتر**
يوخذ الصعتر الطرى فيقطف ورقه التي في الرووس ويجعل فيما احتمل من الكامخ
الاحمر والابيض **عمل كامخ الريحان** يوخذ من ورقه ويجعل وهو غض فيما احتمل
من هذا الكامخ **عمل كامخ النانخواه** يوخذ من النانخواه اوقيتين فيدق وينخل ويطرح
فيما احتمل من الكامخ الاحمر والابيض وكذلك الابنسون **واعلم** ان كل ما اردت
ان تجعل في هذا الكامخ الاحمر من اصناف البقول والرياحين والابازير والعطر
فاجعل على مثال ما تقدم ذكره سوا وان احتمل ان يدق فليدق وما كان منه
يورق فليوخذ اطرافه ويجعل فيما يعجو من الكامخ الاحمر والابيض وكذلك كامخ
السمن وكامخ الجبن وكامخ البصل وكامخ الثوم وغير ذلك من اصناف المأكولات
فافهم **تطييب رأس من كتاب ابن ماسويه** يجعل عيون الراس في كوز

فخار

فخار جديد ويلف عليه خرقة من خيش وينضح بالما كلما يبس عدة ايام فانه
ينتن ويبيض ويثقل جروقته ويسرع الخلال في المعدة **عمل المقرة** يوخذ من الشلجم
جزو ومن السفرجل ومن التفاح الشامي جزو ومن النوبج نصف جزو فيقطع صغارا
ويجعل في انا ويذر عليه كف ملح ويوخذ من الخبز الحنطة الحامض ويمرس بالما ويطرح
عليه ويحرك في كل يوم مرتين ويطرح عليه كف رازيانج يابس صحيح **عمل زيتون**
لابن المهدي يوخذ زيتون اسود والخضر والاسود اجود فيجعل في برنية
ويجعل عليه ملح وصعتر ويغمر بالزيت ويرفع الى وقت الحاجة اليهما ان شا الله تعالى
عمل زيتون طيب يوخذ الزيتون الطيب الممكن اكله فيفص من نواه ثم يدق له
الثوم بقدر ما يظهر فيه طعمه ثم يقشر الجوز السليم من العفن ويدق ناعما ويفرك
بهما جميعا فركا جيدا الى ان يخالطه ويعمد الى الشيرق الطري الجيد فيقلب عليه
منه جزوا اما الحا ويعاد فركه ثم يقشر له اللوز السليم من المرارة ويصنع الوانا
ويزين به ويذر عليه شيا يسيرا من السمسم والسماق المدقوق المنخول والصعتر والنعنع
ويكبس في ستدانه او باطية ويرفع ان شا الله تعالى ويكثر شيرجه فهو نهاية في الطيبة

وقال ابن المعتز يصف سلة سكابج وكوامخ شعر

امنع بسلة قضبان اننك ... وقد حفت جوانبها الجامات اشطار
فيها سكابج انواع مصنفة ... حمر وصفر وما فيهن ابكار
فمن كامخ طرخون بزهرته ... وكامخ احمر فيها وفيه نار
اعطته شمس الضحى لونا تجاء به ... كانه من ضيا الشمس ممتار
له روايح ترتاح النفوس لها ... كانما فتّ فيه المسك عطار
فمن كامخ مرزنجوش قابله ... من القرنفل نوع منه مختار
وكامخ الدارصيني فليس له ... في الطعم شبه ولا في تقدمه لو عار
كانما المسك يخ في تنسمه ... حريف في طعمه والريح معطار
وكامخ الصعتر الغض الجني له ... لون حكاه لدينا المسك والقار
وكامخ الثوم لما ان بصرت به ... ابصرت عطر الثنا بالاكل اماد
كان زيتونها فيما اظلام دجى ... في الجنب منه من المعقود اسفار
اذا تاملت ما فيهن من بصل ... كانهن لجين حشوه نار
وشلجم مسند بر القد خالطه ... طعم من الخل قد جادت به امطار
كان ابيضه واحمره دراهم ... صففت فمهن دينار
في كل ناحية منها يلوح لنا ... نجم البنا كمنو العفر مطار
كانما زهرة البستان قابلها ... بدر وشمس واطلام وانوار

عمل الربيثا يوخذ قلة من القلال التي ترك فيها السمك الصغار الذي مثل الذر ويغلى الجراد وقد احكم بلحه ويسمى الربيثا فيفرغ على غربال من اسفل جميع القله ويلون تحت الغربال اجانة خضرا فاذا سال ماوه جفف في الطاجن ثم ينشف جيدا ويلقى جميع ملحه وعيدانه وما خالطه من غيره ثم يلقى الربيثا في جرة ويسحق وينعم سحقا

ثم يلقي

ثم يلقي فيه عشر تفاحات شاميه مقشره وزن عشرين درهما صعتر نبطي يابس ويعاد سحقه مع ذلك ويجعل فيه زيت صالح ويعجن به عجنا ثم يجعل ذلك كله في الربيثا ويصب عليه رطل بنبيذ عسل ويحرك جيدا ويجعل في ثلاث براني فيلقى في واحدة اوقية انجذان مدقوق وفي اخرى اوقية كرويا ونصف اوقية رازيانج مدقوقا ويترك الاخرى سادجة فيلون ذلك ثلاثه اصناف ويفعل بالصحنا كذلك ويطرح فيها حبه الخضرا وصعتر وكمون ورازيانج وتفاح شامي وسفرجل ويعجن بزيت ويرفع ان شا الله تعالى

عمل الصحناه يوخذ السمك الصغار فينقى ويغسل غسلة واحدة ويطرح عليه من الملح قدر ربعه ويجعل في موضع يناله حر الهوا ولا يكون في الشمس ثم يطرح عليه كف صعتر يابس ومثله الخذان مسحوق ويرفع ان شا الله تعالى

عمل صحناة الجراد يوخذ الجراد عند صيده فينقى من الميت ويخنق في الما والملح وهو حي فاذا اختنق ومات طرح في انا واسع ودق من الكسفرة اليابسة والرازيانج والانجذان بقدر الحاجة اليه وطرح في الانا سافا من جراد وسافا من ابزار وتكون من الملح في خلال ذلك على قدر الحاجة الى الابزار والملح ويترك الما الذي خنق الجراد فيه حتى يصفو ويرد عليه الا شيا قليلا حتى يشربوا فيه وتطين الجرة ولا يجلس له ... هو ابعد ويصبر عليه حتى يطيب ويوكل ان شا الله تعالى

وقال فيه محمد بن الحسين شعر

لما غدا فينا الجراد الغابر ... وجيش منه بنا عساكر
نجابرة ولبس تبلى جابر

قواضب افواهها بواتر • مخطوفة اوساطها صوامر • كانما افخاذها مزاهر •
كانما اذقانها خناجر • كانما احداقها النواظر • ذريع غذائها الكمى الفاخر •
ترنابه والمستعيذ ثابر • فيها المكخنزم و داثر • وواقع مقتنص وطاير •
بمثل هذا دادت الدواير • والجبن فاتجره الجرابر • صفة الكشك الشامي
يوخذ القمح فيطحن انصافا دشيشا وينشف وينظف حتى لا يبقى فيه شي من النخالة
ولا من الدقاق ويعجن بما حار على قدر الحاجة من قليل وكثير ويجعل فيه شي يسير من خمير
ويجعل في اجانة ويشمس بالنهار ويغطى بالليل ستة ايام او اكثر حتى تشتد حموضته
ثم تجمع له البقول كلها وقطعها صغارا صغارا غير الهندبا والجرجير فانه لا
يقطع فيه ونكثر من كراث البقل والكزبرة الرطبة والسذاب فان احببت
ان تلقي فيه بصلا مدورا صغارا ومقطعا جاز وباذنجانا وقرعا وكرنبا
فافعل ذلك فانه يجي غاية من الغايات واجعل فيه بعد ذلك خوخ الدب وهو
والاجاص الصغار الحامض وما الحصرم تجيد له واعجنه بالجميع عجنا جيدا
واتركه في الشمس خمسة ايام ثم قرصه وجففه فاذا جففته في خيط على معنى الحلق
وعلقه ومن اراد ان يجعل مكان الما لبنا حامضا رايبا فعل ولا يلقي فيه شيا
من البقول الا النعنع والكرفس صفة كشك اخر يوخذ من الحنطة كيلا
فيقشر ويصلق صلقا خفيفا ثم يجفف بعد ذلك ويجش اخرى ثم يوخذ شي من

الحمص

من الحمص مع دقاق تلك الحنطة فيخمر به ويعجن الجميع ويجعل في الشمس خمسة عشر يوما
وكلما نشف صب عليه من روايب اللبن الشديد الحموضة ما يكفيه ويطرح عليه قليل من ملح في
وقت تخميره ثم يوخذ البقول النعنع والكرفس الفارسي والبقلة الحمقا والسذاب والكزبرة
الرطبة وقرط وهو كراث البقل فيقطع صغارا ويخلط فيه خلطا جيدا ويقرص
اقراصا ويجعل في الشمس ومن احب ان يجعل فيه ما حصرم من غير ان يجعل فيه ثوما
فليفعل ومن احب ان يجعل فيه ما حصرم من غير ان يجعل فيه لبنا فعل ذلك ان شا الله تعالى

الباب الحادي والاربعون في الاهلام المعمول من لحوم الضان والعجول

صفة هلام من عجل يوخذ العجل فيذبح ويقطع راسه واطرافه ويرمى به
ثم يفصل اعضاوه ويلقى بطنه ويوخذ جلده قطعة قطعة ويجعل الجلد على الجلد ويصف
في قدر ويغمر بالخل حتى اذا خرج ومسح جلده باليد بما بارد فانه ينظف ويليف
في خرقة خام ويكبس بحجر ليلة حتى اذا خرج وجعل في براني وصب عليه خل خمر وحرف
وكرفس مقطوع وحبة السودا وسذاب وكزبرة يابسة وشمس حفنتين وورق
الاترج وقشر الاترج وقشر التفاح اللبناني وسفرجل وبرقع فاذا اختبخ البيض الاترج

اخرج منه وقدم في جام ان شا الله تعالى **اهلام أخر** يوخذ العجل ويذبح ويفصل بجلده
ويغسل بالماء غسلا جيدا ثم يغلى له خل ويطرح فيه اللحم المفصل ويغلا حتى ينضج ويخرج
الى ما بارد ويوخذ قطعة قطعة وينظف من الشعر ويترك على الطبق حتى يصفو او يوخذ
الخل الجيد ويصب في جفنه ويطرح فيه خولنجان ومحروت ودارصيني وصعتر وكرفس
وسفرجل واترج وحبة السودا وملح ويطرح اللحم فيه ويبيت فيه ليلة ويجعل في براني
زجاج او غضار فاذا اردت اكلها خرجته في جام وزينه بزعفران وحبة السودا
صفة هلام من جدي يسمط الجدي ويحك حكا جيدا حتى لا يبقى عليه شي من الوسخ
ويشق من الفص والوركين حتى يصير مبسوطا ويشق الفخذين من باطنهما الى حد المفصل
ويصب في قدر كبيرة واسعة عشرة ارطال خل خمر ابيض مبيض بالدقيق ويصب عليه
الخل من الماء بجمع وفوق غمره ويلقى فيه الجدي ويوقد تحته حتى ينضج فاذا نضج فاخرجه
واغسله بالما والملح الاندراني ثم تخرجه وتنشره على خوان وتبسط تحته وفوقه
خام القطن الغليظ النظيف وتكبسه بشي حتى يصير مبسوطا ويكون قد نزعت عنه
الطعام كلها قبل ان يصير تحت الكبس ويكون قد هيات له صباغا بخل مبيض من الليل

بصعتر

بصعتر وانجدان وكرفس وسذاب ويلقى فيه الجدي ويلقى فيه محروت وورق
الاترج ويهيئ له سكرجات فيها جبن واخرى زيتون واخرى صباغ بما الحصرم
واخرى بحب رمان وخردل وزنجبيل وفلفل وملح واخرى بجبن واخرى فيها صعتر
منقا ثم يفرش على طبق كبير بهندبا وكرفس وبقول خراسانية من كل لون ويصير
الهلام في وسطه ويهيا له عشرة الوان بزماورد من جوز مربا ومن اترج مربا
ومن قرع مربا يقطع منها ويصير حوله ويقدم كالبستان ويكون معه شراب مبزر
ان شا الله تعالى **الباب الثاني والاربعون في عمل البوارد من**
اللحمان ومن الوحش والضان باردة من ارنب مشوي ليحيى بن خالد
يوخذ لحم ارنب مشوي فيقطع مثل السمسم ويصيره في غضارة ويوخذ خل ومري
ويمزج باعتدال ويطرح عليه وزن دانقين محروت ووزن دانق انجدان ووزن
درهم كرويا ووزن درهمين سذابا مقطعا وكذلك ابزارا وقيتين وزيت مغسول
وزن اربعة دراهم وسكر ابيض وزن خمسة دراهم واجعل في المرق بصلتين [illegible]
فاذا اردت تقديمها فاطرح البصلتين وقدمها ان شا الله تعالى **واعلم** ان لحم الارنب

جُهَا
من اخف اللحوم اعني الوحش وله خاصية في تقوية الماء والطبيخ فيها كشماذ
اسفل والوانها في الطبيخ الزرباج والمحشي والشراج البارده والنارباج صفة
باردة اخرى يتخذ من لحوم الوحش ولحوم الجدي يوخذ او قيتان من زبيب مسحوق
مصفى قد استخرج ذلك بماء حب رمان ويلقى في ذلك شي من ثوم قد سحق بوزن درهم
سذاب ثم يوخذ الشراح المتخذ من المتون والكشماذج وما اشبه ذلك من اطايب الوحش
نحو من ذلك فيجعل في قدر ويصب عليه من الماء نحو اوقيتين ومن الزيت ربع رطل ومن الملح
وزن درهم ويصب على الجمر ثم يدبر بمثل تدبير الطباهجات حتى ينضج ويصب في القدر
نحو ربع رطل مري ويبزر بوزن درهم فلفل ومثله دارصيني ويرفع عن النار
ويصب فيها حين ترفع وهي تغلي الخردل المعمول بالزيت والحب رمان والسذاب
ويصف في غضارة ويوكل حارا وباردا ان شا الله تعالى صفة ما كان يعمل ليحيى بن خالد
يوخذ اللحم الاحمر فيشرح تشريحا رقيقا ثم تنثر عليه الملح ويوخذ مقلى نظيف فيجعل على
النار بلا دسم حتى يحمر ثم يطرح اللحم عليه ويقلب من جنب الى جنب حتى ينضج فهذا
هو الكباب الخالص بعينه صفة عمل باردة من لحم البقر تاخذ من لحم البقر

من الفخذ

في
من الفخذ ولا يلقى فيه شحم ثم اطبخه بالماء حتى اذا انضج فاخرجه من القدر ثم ضعه
ماء فاترا ثم خذ عشرين جوزة فقشرها ثم القها في الهاون واسحقها سحقا ناعما
ثم دش على الجوز وانت تسحقه قليلا من خل واجعل معه طاقتين من سذاب
وشيا من ملح واجعله خاثرا في جام نظيف ثم دش عليه ما كامخ وصب عليه الجوز
المسحوق وقطر عليه زيتا فايقا ثم خذ بيضا مسلوقا وقطعه ارباعا وزينه به
وانثر عليه شيا من سذاب وزينه ببقل وقربه باردة اخرى من بقري
تاخذ من لحم المتن من البقر فتسلقه بالماء والملح فاذا فرغت منه فقطعه قطعا
كبارا ثم خذ خمسين راسا من بصل صحاح فاطرحها في البرمة ايضا واجعل فيه شيا
من خل وما كامخ ثم اخرج التنور وضعها فيه فاذا نضج فقطع عليه سذابا وقربه
باردة اخرى من لحم غزال الواثق يوخذ المتن ولحم الفخذ فيقطع قطعا
كبارا ويغرز بالسكين ويحشى مكان كل غرز لوزة مقشرة وفستق وان احببت
ان تجعل في بعض ثوما ويطبخ بخل خمر وملح وكرفس وسذاب وورق الاترج
ودارصيني وخولنجان وكزبرة يابسة وفلفل ثم تخرج من المرق فيبرد ويصير

عليه كرفس وسذاب ونعنع ويقطع ويقرب ان شا الله تعالى **صفة بختيشوع لابن المهدي** يوخذ صعتر فينظف ثم تعمد الى عشر بيضات فتفقصها في غضارة وتقطع عليها شيا يسيرا من بياض البصل وكزبرة وسذاب ويلقى في البيض من السكر السليماني الجيد على قدر ما تريد من قلة الحلاوة وكثرتها وتضربه بالبيض ضربا جيدا وتصبه في المصير وتشد طرفيه بخيط ثم تسلقه في ما حار حتى يجمد البيض ثم تخرجه الى مقلى قد صب فيها زيت طيب والق فيه قطعة دارصيني وخولنجان وصعتر يابس او رطب تقلبه حتى يحمار فاذا احمار اخرجته وتقطعه دراهم وقرّبته في جام **صفة ممقور يوكل حارا او باردا** تاخذ من خاصة الخروف ما كان سمينا فينظف ويسلق بالخل سلقة ثم يصب عليه الخل ويجعل عليه خلا اخر ويجعل فيه سايرحوايج الممقور والملح ويطبخ حتى ينضج ثم يغرف في طيفورية ويشرح طولا وعرضا ويجعل عليه جميع البقول التي فيه والابازير ويزين بما امكن من المحاشي واللقانق والطرذين والبيض المسلوق والجبن والزيتون والبقول ان شا الله تعالى **ولكشاجم في صفة... بوارد...**

هلم الى قدرنا الواحدة • وعندي طباهجة جابية • مزعفرة مزة عذبة

تقوى من العجل الفاره • عليها دراهم مصفوفة • من البيض لم ينقبها الناقف

وثم عصافير مقلوة • تقدم في اول المايدة • وعند حضورك يا سيدي

ترج لنا افرخ زايدة • ومعقود مثل لون العقيق • اكلت واعيت يد العاقد

اذا قابلته اعين الاكلين • خرت لرويتها ساجدة • فلا تتاخر والا جيت

وشتمت العزيز والوالدة • **ولابي عبد الرحمن العطوي**

لنا سمك كبيبة مشبر • وعند غلامنا جنب مبزر • وفرخان قد رعيوا

زمانا لباب البر في قريات كسكر • **ولابي الفتح في سلة بوارد**

متى تنشط للاكل فقد اصلحت الجونة • وقد زينها الطاهي لنا احسن ما زينة

كما زين صوت الغيث للروض افانينه • فجات وهي من الطيبة ما يوكل مشحونة

فمن جدي شويناه وحصبنا مصارينه • ونضدنا عليه نعنع البقل وطرخونه

وفروج وافى الزور اطلنا كد تسمينه • وطيهوج وفروج اجدنا لك تطجينه

وحم من البيض الجانب زيتونه • وسنبوسجة مقلوة في الطرذينة

واوساط شطيرات بزيت الماء مدهونة • بولان لذي التخمة جوعا وبشهيته

وطلع كاللآلي في سموط العبيد مكنونه • وخل ترعف الانآف منه وهي مجنونه •
وباذنجان بوران به نفسك مفتونه • وهليون وعندي بك تستغلت هليونه •
ولون بنجه في الدهن والسكر مدفونه • وعندي لك د سنبيجة مطبوخ وقنينه •
وسلق ضمنت وعدت بالوصل عنه عطفة التورنه • له شدة الفاظ وفي الحاظه لينه •
وقمري يغنيك لحونا غير ملحونه • الا يا من لمحزون ناى عن دار محزونه •
فما عذرك في ان لا ترى من سكر طينته

الباب الثالث والاربعون في صفة الصلايق وانواعه واسمايه وطباعه

انواع الصلايق مختلفة وكل يميل الى ما يالفه ويعرفه اعلم ان كل نقل يوكل مصلوقا وليس كل ما يوكل مصلوقا يوكل نيا والشهوات تختلف باختلاف الطبايع فاذا اردت ان تصلق صليقا كاينا ما كان فاغلى الما غليا جيدا وتبالغ في غليانه وينقا الصليق ما كان ويربط باقات او يطرح في الما وهو يغلي ويكون الما يغمره ويفضل عنه ولتكن النار رخامية ولا ينقص من النار اذا طرحت البقول في الما بل يبالغ في الوقود ويغطي راس القدر بغطا ليلا يصفر ولا يزاد عليه

ما بارد

٧١

ما بارد بعد غليانه فان ذلك يصفره ثم تخرج من الما وتجفف في الجام فان كان هليونا وجنجلا طيب بالزيت والمري وان كان كراثا او جزرا او غير ذلك من انواع الصلايق طيب بما قد اثبتناه في باب البوارد من البقول

اسما الصلايق المعروفة الماكولة

الهليون • العنبيط • الجنجل • اللوبيا • اليمانية • الكراث • القطف • العوسنه • السلق • الكرنب • الجزر • السلجم • الزرانبج • اصل السلق • القرع • الباذنجان

صفة هليون للجماع من كتاب ابن ماسويه كان يستعمله المامون وابن المهدي

يصلق الهليون ولا يبالغ في نضجه ويوكل بزيت ومري وتاخذ ماءه فيجعل فيه شيا من عسل نحل وكسفرة رطبة وسذاب تشد باقة بخوصة فاذا انضج اخرج من القدر وجعل فيه شي من انيسون وفلفل ويغلي ثم يرد ويروق ويشرب منه بعسل او بطلي وانشدني محمد بن الحسين في صفة الهليون

لنا رماح في اعاليها اود • متشققات الجسم
تلالا كالمسك مستحسنات ليس فيهن عقد • لها رووس طالعات في جسد •
مكسوة من صنعة الفرد الصمد ∴

حمرة
منتصبات في القداح كالعمد ثوب من السندس من فوق برد قد شربت
لون منتقد كانما مزوجة حمرة خد قد فرصت حمرته لكف خرد فخالطته
حمرة قد تخد كانها في صحن جام اذ بَرد منضدات كنا ضيد الورد
نسائج العسجد حسنا منتضد كانما مطرف خز قد نهد لو انها تبقى على
طول الامد كانت فصوصا لخواتم الخرد من فوقها مرى عليها يطرد
تجول في جانبها خرد ومد مكسوة من زيتها ثوب زبد كانه من فوقه حين
لبد شباك تبر او لجين قد نشد فلو راها عابد لا ومجتهد افطر مما
يشتهيها وسجد

الباب الرابع والاربعون في صفة الصلافات من اطراف الجدا والخراف اول من عمل الصليق من

الجدي ابو سمير عبد الله بن سمير وكان المامون يتخذه من اسمن ما يكون من الجدا
وصفته يوخذ اطراف جدي وراسه وكبده فينظف ويلقى في قدر ويصب عليه
ما يغمره فاذا اغلى عليه نزعت رغوته وطرحت معه سلقا وجزرا ثم طرحت
عليه ملحا فاذا قارب النضج القيت عليه عشر بيضات فاذا انتهى منتهاه اخرجته

ودونه

٧٢

وبودته وتقشره من قشره الاعلى وتنضده في جام كبير او طيفورية وتقطع تقطيعا
رقيقا وبصير الراس في وسط الطبق بعد ان تخرج دماغه وتخلل عظامه وتا خذ
الكبد فتدقه وتصفره بالزعفران وتاخذ الجوز فتدقه وتسقيه شيئا من فستق وتا خذ
البيض فتحل الصفره على حدة وتاخذ الجوز فتدقه وتصبره شبيها بالخردل وتجعل اللحم
خردلا في سكرجه كبيره وتقدمه الى الطيفورية التي فيها الراس وتصبه على الراس
وتضع عليه شيئا من زيت طيب وتجعل من ذلك الجوز سافا ومن السلق سافا ومن الكبد
سافا حتى يصير ارتفاع الطعام اربع اصابع وليكن عندك سداب مقطع تكلله
به ومن الكبد وتحشيها بما امكنك بحب رمان وسماق ولوز وغير ذلك وتصب عليها
زيت الحل وتقدمها ان شا الله تعالى صفة صلافة رومية هذه الصلافة
اصل الصلافات وهي ان تاخذ راس الجدي والاكارعه ورقبته واطرافه
فتجعله في قدر وتلقي مع ذلك ملحا ولف خرص واعواد فقنه وتضع عليه زيتا
وما وبوضع على النار حتى ينضج ثم تجعل في تصفية خردل كبير وتغرف ما في القدر
على الخردل وتجعل في ذلك بعض المرق التي في القدر وتقدم ... ان شا الله تعالى

صفة صلاقة فارسية يصلق راس الجدى واكارعه واطرافه ويغسل
بالما البارد ثم يجعل الراس بعد ان يخلع فكيه ولسانه فى وسط جام ويقطع اللسان
وما على الجبين من اللحم والاطراف والرقبة على قدر لقمة لقمة ويفرش فى الجام حول الراس
ويجعل معه عصابيج سلق ويوخذ رغوة خردل قد عمل خردله بمخيض اللبن الحامض
مكان الما ويضرب فى تلك الرغوة سكر طبرزد ويخلط معها لبن ثخين حامض ويصب
ذلك على الصلاقة ويصب عليها زيتا ويقطع عليها سداب ومح بيض ويقدم ان شا الله تعالى
صلاقة اخرى يوخذ من اللوز المقشر من قشريه خمسون لوزة فينعم دقها وسحقها
ويضرب برغوة خردل وخل وسكر طبرزد ويوخذ صلاقة الجدى المعمول
على ما وصفت فى الصلاقة الفارسية ويجعل مع ذلك عصابيج سلق ويصب عليه
الخردل المضروب بالخل واللوز والسكر ويصب على ذلك ويقطع عليه البيض ويقدم ان شا الله تعالى
صفة غامض يصلق الكبد صلقة خفيفة ثم يقطع صغارا او يطرح عليها
السماق المنخول مع ملح على مثال كل واحد ويصب عليها زيت ويقطع عليها الابزار الرطب
وكذلك البيض المقطع المعز ولصفرته على حدة وبياضه على حدة بقسمه مع خضرة

الابزار

الابزار الرطبة على حدة ويعمل ايضا من اضلاع سلق مصلوق مشقق **صلاقة**
اخرى فارسية يوخذ راس الجدى واكارعه فينظف ويلقى فى قدر تطبخه ويصب
فيها ما وحمص مقشر ويلقى الراس والاكارع وشيا من ملح ويطبخ حتى ينضج ويطرح وقد
شى من صعتر فارسى فاذا اردت بان تغرفه فاجعل معه خردلا وقدمه ان شا الله تعالى
لابى الفتح الكاتب شعر عندى هداك الله جدى بارد • وصلاقة من
بعده وبوارد • مما تخير حسنهن لطافة • واجدن تتبيلهن ولا بين وابين
فى قدور الصفق اجسامهن وهن جسم واحد • منهن الوان لطاف كلها • فهن من
لون عليها وارد • ونبيذ دن فى الزجاج مورد • يغنيك حسنا شنه وممات الولد
وجبيصة معقودة عسلية • اعيت مجاديها وكل العاقد • فاتم صباحا
وانما متفضلا • بما تشاهد كما انا شاهد • **وانشدنى لابن صدقة**
عندنا جدى عداه لنا مرضع • رواه حين غذا احلم الطاهى صلاقة • وابجاد
الشى اذ حنذا • فاشكر الجدى مغتذيا • واصب من كبده فلذا • فتخير من اطايبه
منته • والفص والفخذا • وتبيد ان قنعت به • قد مضى شهران مذ نبذا

الباب الخامس والاربعون في صفة البوارد من البقول وعملها من اطراف الاصول الباذنجان صفة باذنجان محشو لابن المهدي

يوخذ الباذنجان فيسلق حتى ينضج ثم يخرج من الما الحار ويطرح في
ما بارد ويوخذ قدر صغير ويوخذ شي من بصل وابزار رطب مقطع ويقلى
بالزيت وناخذ خلا وخردلا وبنا وكرويا ودارصيني فتخلطه وتطرحه في
البصل المقلو وناخذ الباذنجان فتقطع اقماعه وتصب الخل والتوابل فوقه وتصب
عليه شيئا من زيت ويوكل ان شا الله تعالى

باذنجان محشي له ايضا

تاخذ الباذنجان فتسلقه وتقطعه صغارا وتاخذ الجوز فتدقه وتجعله
في انا وتطرح عليه ملحا وتعجنه بخل وتلصقه في طيفورية وتبخره بزيت وتصب
على النار حتى يدخن وتقلعه من الطيفورية كالقرص فتقلبه من الجانبين حتى
يدخن وتدفيه بشي من خل وكرويا فان احببت ان تلقي عليه بصلا فافعل
وصب عليه زيتا وقدمه

باذنجان محشي له ايضا

تاخذ الباذنجان فتسلقه
وتقطعه صغارا وتاخذ جاما فتصب فيه شيئا من خل وسكر ابيض ولوز مقشر في

وزعفران

وزعفران وكرويا ودارصيني وتاخذ الباذنجان والبصل المقلو فتطرحه عليه وتصب عليه
زيتا وتقدمه ان شا الله تعالى

باذنجان بوران

تاخذ الصغار منه فتحززه بالسكين
وتقطع اقماعه ويكون في ما وملح ثم توخذ قدر صغير فيصب فيها زيت او شيرج ويلقى الباذنجان
فيها ويقلى حتى ينضج ثم يرش عليه مري وفلفل وكرويا وتوطي عليه ورق سذاب ويقدم ان شا الله تعالى

باذنجان اخر مثله

يوخذ الباذنجان الصغار فيشقق بالسكين طولا ويغسل
ويلقى في ما وملح ثم يوخذ قدر صغيرة فيصب فيها زيت طيب وشيرج مخلوطين جميعا
حتى اذا احميا القي الباذنجان في القدر وانضج فاذا انضج رش عليه مريا والقي فيه قطعة
دارصيني وخولنجان صحاح وطاقات سذاب ثم اخرجه الى جام ودق له عشر جوزات
والقها عليه وهو حار وغمه بمنديل حتى يوخذ الجوز دهنه ثم صب على وجهه شيا من
الكوامخ رطب مقلو بزيت وفيه كزبرة رطبة وسذاب وقدمه ان شا الله تعالى

باذنجان معفون

يوخذ الباذنجان في اخر السنة فيقطع اقماعه ويسلق بالخل حتى
ينضج ثم يخرج ويعصر ويعزل في ناحية ثم يعمد الى البصل المدور فيقطع صغارا
مع كزبرة رطبة وسذاب وكرفس ويقلى بالزيت الكثير قليا جيدا حتى يحمر ثم يصب عليه

الخل ويطرح فيه الابزار ويصف الباذنجان في براني وتصب عليه الخل الذي فيه البقل
المقلو حتى يغمره ويرفع فانه يقيم سنة لا يتغير فاذا احتيج الى اكله اخرج في جام
ويقطع عليه سذاب وقدمه **لابي الفتح في الباذنجان شعر**

يعاتبني على الابذنج جهلا • ولست بمقلع عنه الطبيب
فان خالفتني يوما اليه • فقلت له كانكما حبيب • ظفرت به فعارضني رقيب •
لتاكله فجا الفك الصليب •
حمان مضمه ينسخ عليه • وللباذنج في الافواه طعم • كطعم الريق جاذبه الحبيب •
تعجله ومنضجه بطيب •
فليس يعافه الا غبي • وناتيت انفس الظرفا • طرا اليه لانه شي عجيب •
وليس يعيبه الا اديب •

باردة من جزر محشي يوخذ الجزر فيصلق ويقطع امثال الدراهم ثم يعزل ناحية
ثم يوخذ بصل وابزار رطب وسذاب فيقطع ويقلى بالزيت قليا جيدا ويصب عليه مري
وخل ودارصيني وفلفل وخولنجان وكزبره وكرويا وزنجبيل وسنبل وقرنفل مدقوق
جميعه ويقلى بالخل والمري والابازير عليه جيدا ثم يصب على الجزر في جام ويقطع على وجهه
سذاب ويقرب ان شا الله تعالى **ولمحمود بن الحسين فيه شعر**

وذنابير من عقيق وتبر في اناء من رقة كالدجى •
هن مجموعة به يتلالين • تلالي العقيق من فوق در •

فتراهن

فتراهن في الاناء بادرات • باقتران ما بين نظم ونثر • ولها من افاوي العطر نفح •
كنسيم العنبر ذيف بخمر •
نوقها من لآلي الجبن قطع • فصلت بدرة وشذر • صاغها طاهي ورق فوقها فيها •
فهي تزهى بطيب طعم ونشر •
وكان السذاب اذ نثروه • شبه فيروزج من الزهر خضر • فهي حواليه تميد بمري •
او بزيت ما بين مد وجزر •

صفة باردة من الباقلي لابن ماسويه يوخذ الباقلي الاخضر فيغمر ويصلق
ثم يقشر من قشره ويجعل في جام ويصب عليه مري وخل قد اغليا بما البصل الرطب وطرح
فيهما كسفرة يابسة وكمون ودارصيني وسنبل وقرنفل وكرويا ويقطع على وجهها كرفسا
ويقدمها ان شا الله تعالى **صفة باردة اخرى لابن ماسويه** يوخذ الباقلي الاخضر
فيغمر ويصلق ثم يقشر من قشره ويجعل في جام ويوخذ له من رغوة الخردل المحلاه
وشي من مري يسير وخل بع الخردل سكنجبين ويصب على الباقلي ويقطع على وجهه نعنع
وسذاب وطرخون وصعتر رطب ويدق له دارصيني وزنجبيل وسنبل وقرنفل وكرويا
ويصب عليه زيت طيب **صفة باردة من باقلي لابن ابي نوح الكاتب**
ويصلق ويقشر ويدق في الهاون مع ورق سلق مصلوق ايضا ويدق معه فستق مقشر البصل
وجوز ولوز ثم يخرج من الهاون ويقلى في مقلى بدهن الشيرج وزيت مخلوط مع بياض

ثم يطرح فيه فلفل وقرنفل وسنبل ودارصيني وكسفره وكمون ومري وهو في المقلى
ثم تخرجه الى الجام فيجعل فيه ثم يصف على وجهه لوز مقشر مثل النجوم وتصفر بعضها
بزعفران وتتخذ له الخردل وتقدم معه ان شا الله تعالى ولابي الفرج في الباقلى
وفي النقوه من قواحه سعيد وباقلا حسن المجرد مسك النزى
شهد الجنى غض ندى ذي رونق يجلا عين الارمد ورقة تشفي اوان المكمد
وموقع يبرد من حر الصدى دبان من نور الشمال الاجود كالعقد الا انه لم يعقد
او كالفصوص في الكف المجرد او كنبات اللولو المنضد في طي اصداف من الزبرجد
جني يوم لم يؤخر لغد ولم ينقل من يد الى يد احلى من الاغفا عقب التسهد
ومن وفا خلف بموعد ومن امان في فواد مرعد باكرته والطير لم تغرد
والنسر مثل النصل لم يجرد في عصبة من ولد المويد من كل غطريف خضم اصيد
...ب تعقد موزر بكل ملك مزبد حتى وردناه ابنق المورد
بطيب رباه اليه نهتدي لسدما اغنى عن التزود بما طعمته كف ايدي الاعبد
ثم دعونا بغزال اغيد فجا من صهبا لم تصرد بقهوة كخد المورد

بجتها

بجتها حسن غنا معبد أمتع بها من غدوة لمغتد ~~احمر عتقت العيس~~ فيما لو البيد
والبوارد من البقول التي تقع في الالبان هي القرع والسلق واصول السلق
واضلاع السلق وورق السلق والعنسوله والرجله ابدا اخذته
وسلقته وقطعته وجعلته في اناء وغمرته بالشيراز الطيب العذب ومزجته
بالخردل المدقوق والزيت المغسول كان طيبا الباب السادس والاربعون
ما يوكل الصادى من الطعام المزور في الصيام بارده من سلق
لعلون عملها دولات يوخذ السلق فيصلق ورقه ثم يعصر من الما ويدق معه
ابزار رطب وسذاب وكف باقلى مصلوق فيدق فيه حتى يصير ازباغا ثم يطرح فيه
ملح وكزبره يابسه وفلفل ودارصيني وخولنجان وكمون جميعه مدقوق ثم يوخذ
بياض البصل مع خضرته وان كان رطبا كان اجود ويقلى في المقلى بالشيرج
الطيب ثم يلقى عليه في المقلى السلق المدقوق بما فيه ثم يخرج من المقلى الى جام
ويقطع عليه سذاب ويقدم ان شا الله تعالى [illegible]
لونان احدهما المكبسه المملوحه وهي تؤكل بالملح الجريش والفلفل والاخر الحماة

المملوحة مقشر وهي حارة تجعل في قصعة وترض بفهر ويذر عليها ملح جريش
ويرض معها وهي حارة ويذر عليها الفلفل وتخلط ويوكل فاما الذي كان
يستعمل الدهقان ودولات فانه كان ياخذ الكماة بعد غسلها وتقشيرها
فيجعلها في قدر فخار صبغة الراس فان لم تكن قدر فكوز جديد ويصب عليها غمرها
من الزيت الطيب وحاجتها من الملح والمري ويطرح فيها صعتر يابس او رطب
ويشبع بهري وتطبق راسها وتدفنها في نار التنور ساعة فاذا علمت انها قد
نضجت اخرجتها وقدمتها تاكل طعاما طيبا ان شا الله تعالى وفي الجملة ان الكماة
لطيفة فيما جعلت من الطعام والوان طابت فيه وهي توكل شوا وكبابا وفي
الوان الطبيخ وفي اجواف الجدا والخراف وفي العجة ومقلوات ببصل وابازير
ومري ومقلوه بونزان بزيت وفلفل ومري فانها غاية من الغايات وفي السفافيد
كزذباج وفي النار مدفونات وكزبرة ودارصيني وتبسط مثل الاقراص مدورات
رقاق ثم يعمد الى المقلى فيصب فيها وتقليه حتى ينضج ثم تخرجه الى جام وتجعل معه
من اللوبيا المصلوقة معصورة بالكف على صنعة الاكر فيجعل بين الاقراص حتى

يقدم

يقدم ويوكل الجميع بالخردل باردة من لوبيه يابسة عمل دولة تصلق اللوبيا
وتعصرها من الما وتجعلها في غضارة وتصب عليها الخردل المحلى والخل العذب والزيت
الطيب اجزا سوا ويذر عليها الجوز الكثير مدقوقا ويقطع عليه كرفس وسذاب ويقدم
ان شا الله تعالى باردة اخرى من اللوبيا لها ايضا تصلق اللوبيا وتعصر من الما
وتجعل في جام ثم يصب عليها ما السماق او ما حصرم او الليمو وان احببت ان تذر السماق
فافعل وقطع عليه سذابا وصب عليه زيتا وقربه ان شا الله تعالى باردة من قرع
لابن دهقانة عملها له ايضا يوخذ القرع فينقع في الما حتى يبتل ويغسل غسلا
نظيفا ويوضع في قدر نظيفة ويقطع عليه من البصل الرطب مثليه وباقة من كرفس
وسذاب رطب ويصب عليه كف ما حتى اذا نضج صب عليه خلا طيبا حتى يرضيك
طعمه ومثله مري طيب واطرح فيه من الابازير اليابسة كزبرة مدقوقة واتركه
ساعة فاذا اردت انزلها عن النار ثم شنشن على وجهها شيئا من نبيذ عنب
وانزلها واغرفها وقطع عليها سذابا وقدمها ان شا الله تعالى عمل القنابري
ايضا وهو القنابر يوخذ القنابري فينقا علوه ثم يترك في ظل ثلاثة ايام حتى

يذبل ثم يوخذ الملح الحلو فيدق و يوخذ القنابري فيجعل في جفنه ويذر عليها
الملح ويفرك به حتى تراه قد انعزل وسال منه ما فاذا رايت ذلك فاعصره من
الما واعمد الى جب فاجعل فيه من القنابري بسافا وذر عليه شيا من ملح مدقوق
وشيا كثيرا من كزبرة يابسة مدقوقة ايضا انصافا واعزله فاذا احتجت الى
اكله اخرجت منه في جام وصببت عليه خلا وزيتا واكلته وهذا مقور النصارى
في الصوم مزورة دبيقا من غير زيتا عملها ايضا يوخذ عدس مقشر منقا
فيدق ناعما ثم يلقى عليه من الملح ما يحتاج اليه ويصب عليه ما ويترك يوما وليلة
ويلطخ منه على الرقاق ويجعل معه زيت وصعتر فلا ينكر احد انه زيتا صحنه
صحناه من غير سمك لها ايضا يوخذ الحبة الخضرا الحديثة فتدق مثل الدماغ
حتى لا يبقى من العجم شي ثم تقطع نجلا اصغارا ثم يدق معه دقا ناعما ويدق صعتر
وشي من ملح بعد ما يحتاج اليه ويرفع في جره ويوكل عند الحاجة اليه ان شا الله تعالى
عمل لبن من غير ضرع لها ايضا يوخذ جوز الهند فيقشر عن قشره الاسود تقشيرا
حسنا ثم يخرط بالسكين ويصير في انا في ادير لطيف ثم يصب عليه الما ويمرس باليد مرسا

شديدا

شديدا حتى اذا دقته فرايته مثل اللبن فاعصره عصرا شديدا والقه فيه وصفه
فانك تجده لبنا خاثرا اكبر الدسم واجعله في انا وغطه بليلا كما تعمل اللبن حتى يصير
حامضا عمل اللباص من غير لبن لها ايضا يوخذ شهدانج فيدق دقا ناعما
ويصير عليه ما وامرسه مرسا شديدا ثم صفه بمنخل شعر ثم بخرقة رقيقة ثم
اجعله في قدر واطبخه نارا لينة حتى يغلي ثم برده ليلا لا يذهب
ماؤه فيحترق ثم اخرجه تجده لبنا لا ينكره احد عجة من غير بيض لها ايضا
تاخذ حمصا فتسلقه حتى يصير مثل المخ واسلق بصلا ودقه معه وصب عليه
شيا من زيت ومري وكزبرة وفلفل وما الصعتر ثم القه في مقلي واقله بزيت حتى ينضج
ان شا الله تعالى كامخ من غير لبن يوكل من يومه لها ايضا يوخذ كعك فيدق
وينخل وكذلك زبيب منزوع النوى ويوخذ سنبل وقرنفل وكمون من كل واحد نصف
اوقية ودارصيني اوقية واربعة مثاقيل قرنفل وكمون وفلفل اوقية يدق كله
وينخل ويخلط الجميع بعسل وخل وشي من مري صفة شيراز من غير لبن لها
يوخذ حماض الاترج فينقا ويدق لوز مقشر من قشره ويسحق ويخلط به ومن اجته

صفة

صبّر فيه سذابًا وكرفسًا وشونيزًا فانه يجي شيرازًا **الوان الروبيان**

طباهجة من الروبيان من اعمال دولات يوخذ الروبيان فينقا ويصلق ويخرج

من الما ويجعل في قدر ويقطع معه بصل ويقلى بزيت ويطرح فيه الابازير اليابسة

وينضح عليه خل ويرش على وجهه سذاب **صفة عامص منه لها ايضا** ينقى

ويصلق ويصف في جام ويصب عليه السماق ويصب عليه زيت طيب ويوكل **صفة**

مغمومة منه لها ايضا ينقى ويصلق ويجعل في قدر ويقطع البصل مثل الدراهم

فان كان جزر وباذنجان قطع معه وعمل ساقا فساقا وبينهما الابازير اليابسة

الحريفة ويصب عليه خلا وزيتا ومريا ويغمر برغيف حتى اذا نضج قدم ان شا الله تعالى

عمل سنبوسج منه لها ايضا ينقى ويصلق ثم يدق معه قلقاس مصلوق لمن احب

ذلك او وحده ويذر عليه بياض بصل مدقوق وما بصل مشدخ ويدق الروبيان

بسكين ويطرح عليه ابازير يابسة وافاوي ومري وان احببت ان تحمضه فاجعل

فيه ما سماق ثم تلفه في رقاق على عمل السنبوسج ويقلى بالزيت الطيب ويقدم ان شا الله تعالى

صفة مقموحة منه لها ايضا ينقا ويصلق ويصف في برنية ساقا فساقا وبينهما

الملح

الملح والكزبرة اليابسة والكرفس المقطع ويصب عليه الخل ويرفع فاذا احتجت اليه

قدمت منه في جام فانه طيب وقد يخرج من الخل ويقلى بزيت طيب ويعاد عليه الخل

صفة مصوص منه لها ايضا ينقا ويصلق ويقطع معه كرفس مثله وكزبرة رطبة

وسذاب ويطبخ حتى ينضج ثم يغرف في غضارة ومن احب ان يجعل فيه زعفران فعل

الوان الطبيخ صفة هريسة لعبدون لها ايضا يوخذ الارز فيطبخ بما حتى

يتقارب النضج ثم يلقى فيه لحم ان قد صلق وينتف مثل الخيوط في الدقة ويسقى ما اللحم

المطبوخ حتى ينعقد ولا يزال يعقد حتى يجي مثل الهريسة فانه غاية من الغايات

وقد يجعل فيه عوض الدسم الطحين من السمسم واللوز المدقوق الذي لم يستخرج دهنه

فيجي طيبا وكانت دولات تعمل الوان الطبيخ كلها على هذا العمل **فالسكباج** يلقى فيها

حوائجها مع الخل ويغلى به وفيه باقة كرفس فاذا انضجت الحوائج جعل فيها زعفران

عمل مضيرة لها ايضا

واجعل الطحين فيها والملح والابازير واطرفها على ما تعرف السكباج

يوخذ الطحين فيضرب بخل ويصب في قدر ويجعل مكان اللحم باقلي مبنوت مقشور ويطبخ

وعلى هذا المثال كانت

على مثال الطبيخ المضيرة حتى ينعقد وتغرف ان شا الله تعالى

دولات تطبخ الاسفيداج وغيرها الا انها

تجعل مكان الدسم الطحين ومكان اللحم

السنبوسج

الباب السابع والاربعون عمل الخل والزيتوت في الثريد والخبز المفتوت صفة خل وزيت يوخذ جام له حرف

ويوخذ من خل خمر ثلث رطل فيجعل في قدح ويجعل معه قطعة ثلج وماء ويحرك الثلج في الخل
حتى يذوب ثم يجعل فيه سكر وشي من ملح ثم يجعل في القدح كعك يابس ابيض مخمر فينبخ
ويحرك فيه بملعقة ثم يخرج من القدح ويجعل في جام ويصب ما في القدح على ذلك
الكعك ويروى من الزيت ثم ينقط عليه خيار وورق الصعتر الطري والباذروج
الطري الخريف وقليل ملح ويقدم ان شا الله تعالى ويقدم معه فراريج حار آخر لون
يوخذ رغيف سميذ له حرف فيحز حرفه بالسكين ثم وجهه ثم ركب عليه
ما حصرم طري ويبرده بثلج فاذا روي قلبه حتى يروى ظهره ثم يجعل في جام واسع
ويوخذ عشرون لوزة مقشرة مسحوقة فيجعل في ذلك الما حصرم ويمان به ويروى
بالزيت ثم يصب على الرغيف وينتف عليه صدور الفراريج مشوية وينقط له خيار
ونعنع وباذروج عليه ويبرد بالثلج لون آخر يوخذ رغيف سميذ فيقطع
ويصب عليه خل مصبوغ بزعفران ويجعل فيه قطع سكر ودارصيني ولخان

وصعتر

وصعتر مدقوق ثم ينتف عليه صدور دجاج ويروى بالزيت فاذا اطعم يقطع
عليه لب خيار ونعنع وباذروج ويجعل فيه قليل ملح ويقدم خل وزيت نبطي
يوخذ خل خمر فيجعل في انا ويصب عليه السكر المدقوق مثل نصفه ويلقى فيه شي يسير
من ملح ثم يوخذ رغيف فيقطع في انا آخر ويصب عليه ما ويترك ساعة ويصفا الما
عنه ويقطع عليه لب خيار وشي من بياض بصل وجبن خريف ونعنع وطرخون وصعتر
وكرفس وباذروج ويخلط خلطا جيدا ثم يصب عليه الخل المضروب بالسكر حتى يغرقه
ويفضل عليه ثم يصب عليه اوقية زيت مغسول ويصف على وجهه خيار مقطع
مثل الدراهم ويكسر عليه الثلج ويرش عليه باليد شي من جلاب قد مزج بقليل خل فانه
يجي غاية من الغايات

الباب الثامن والاربعون عمل طبيخ بالما واللبن والصباغ النج طبيخ لحم حمار الوحش وذكر عمله

ما ذكي من الوحش احمد
لحما من البري ولا سيما الحبش ولحم الحمر ومن الوحش يولد دما رديا وهو بطي الانهضام
معفنا ومن سخ عنه لم يكد يبل والطيب شي فيه سرته وكثير من الناس يستطيبو
جلده مسموطا مشويا ويجدون فيه طعما من صدور الدجاج وشحمه نافع من الكلف

واطيب

اذا الطخ به ومن وجع الظهر والكليتين العارض من البلغم والرياح الغليظه
لحم الوحش في الطبيخ المآلح والنارباج والطباهجات والشواء المبزرات ومن اخذ
سرة حمار الوحش فسلقها سلقة خفيفة ثم اخرجها وبزرها بالابزار الحريفة
وزيتهما ونضح عليها شيا من خل ومري وغرز فيها اسنانا من ثوم مدقوقة في الصفائح
ثم دلاها في التنور حتى تنضج اكل منها طعاما طيبا سريع الانهضام نافعا لوجع
الظهر ابدا في الماء وكلما اكلت من لحم الوحش بعد الكد والطرد كان اسرع انهضاما
واخف في المعدة واكثر منفعة ولحمه عاقبة وزعمت العرب ان اول من طرد الوحش
على الخيل ربيعة بن نزار ولما ركب الفرس ركضه على ثور وحشية فلجات الى سدرة
فاستترت بها فرق لها ورحمها ورجع عنها وتركها ولحم بقر الوحش يولد دما قريبا
من السوداء وبطنها من اطيب ما فيها وتطبخ بالخل حتى تقرب من النضج ثم يصب عنه ذلك
الخل ويجدد له خل ثاني وربما اكلت لحومها ناارباج وسماقيه والجيد لحومها الطباهجه
والشواء المبزر وكلما وافقه الخل من الطباهجات والشواء كان الجيد واستحسنت
شعر محمود بن الحسن في صفة صيد الحمار بالنشابه وبالسيوف المشبهة بالاهلة.

فاما في

فاما في صيدها بالنشاب قوله لما بدا الصبح فقبل اسفرا • وقوض الليل فقيل
شمرا • واذ لك الريح نسيما عطرا • كانما يوقد منه عنبرا • غدت بنا جرد ظهر ضمرا •
الطمح من عين يحب نظرا • اسرع من لمع البروق حضرا • مكسوة من الشمال حبرا •
ابلقها وجونها والاشقرا • حتى اذا ما العان عنت سطرا • وظهرت وقربت ان تظهرا •
وقال من كان احد بصرا • لمن يليه جذلا مستبشرا • اما ترى اما ترى
فقبض او مستجل وترا • ومطلق لسهمه فقصرا • وممسك احذر به ان يظفرا •
وكنت من اشد هم تنظرا • ما انفذ القدمة او استظهرا • حتى اذا امكنني ان اقدرا •
نحوتهم مستبقا ومنتهرا • فقدم المقدار من تاخرا • من احسن الورد اجاد الصدرا •
فلم ارامسحلا معفرا • منكبا من دمه معصفرا • ما خصني بل كان للجيش قرا •
وكان فيه غرمي ان اشكرا • لله ما اعطاه والكبرا • اصدق النبي فيما اخبرا • اذ قال
ان الصيد في جنب الفرا وقال في صيده بالاهلة لما نضت اثوابها الحنادس
ورنق الكواكب فهو ناعس • والصبح داج والظلام يابس • غدت بنا ضوامر عوابس •
تطوى بايدي حضرها البسابس • كانها عواصف رواقس • او الجمر منقضة كوانس •
اطلا ايما نطا به دوارس •

يوعن خمرا وردها حوابس • بمثل شهب شبههن فابس • اهله لكنها مما حبس بشر
ترمى بها الاعقاب لا المعاطس • حتى يرى القائم وهو جالس • ما الصيد الا ما ادار الفلا

ذكر لحوم الظبا ولحوم الظبا تولد دما قريبا من السوداء غير انه اقل ضررا من لحم
البقر وطبخه بالماء والملح احمد والكوشنابيه منه عجيبة جدا لو كانت ملوك الاعاجم
تختارها وهي من الكوشت وهو ما البصل بالمتن ومعناه بالفارسية لحم هذا العضو
والقديد منه اكثر داء لانه يزداد تنشفا ويبسا ولا معنى له في السكباج ولا في الشواء
والطبيخ فيه كثير واطيب ما اكلت مشوية • وشحوم الظبا تغذو غذاء كثيرا

وكتب محمود بن الحسن الكاتب الى صديق له يصف جديا باردا وكشنابية
من لحم غزال ويساله المصير اليه لياكل معه ذلك **شعر**

لنا جدي من التربيع ما هو كان الوطن يذاق تحت جلده •
وكشنابية من لحم ظبي انتك به الجوارح بعد كد • عيننا بالوضاع له بما انسمته بجانب تسبح وجد
فان لم تاتنا عجلا حثيثا • اذا انيتنا صبحناه براح كوجنة شادن وكلون خد
فما فيك الحبيب بطول صده •

صفة ما ذبح من لحوم وحشي للمامون يوخذ من اطايب الوحش من السنام
والبشرة ويفصل كبارا ويجعل في قدر ويصب عليه ماء ويغلى حتى يشتد اللحم ثم يخرج الى ماء

بارد

عذب

بارد ويرمى بالماء الاول عنه ويعصر ويعاد الى القدر ويصب عليه ماء وزيت
وبصل مقطع وصحاح وعود خولنجان ودارصيني وباقة شبث وكف ملح ويغلى فاذا
نضج جعل فيه الابازير اليابسة مثل الكزبرة المدقوقة والفلفل والكمون والزنجبيل وهي
على النار فاذا احتيج الى الغرف غرف في طيفورية كبيرة وصف اللحم وزين بها شبث من
الحواشي وقطع عليه كداب وقدم مع صباغ **صفة ماء وملح خراساني** يوخذ ان
ثبيت من الوحش او من الغنم البشنة واصول الافخاذ فيصلق في قدر واسعة قبل
ان يقطع ويرمى بالماء عنه ويطرح فيه اوقية زيت طيب وملح حلو وخولنجان ودارصيني
وزنجبيل وشبث وبياض بصل وبصل صحاح وتقليه ثم تجعله فيه قبة محشوة من لحم
مدقوق وتنضجه بالنار نضجا جيدا ثم تخرجه الى الخوان فتقطعه تقطيعا حسنا
وتصفه في طيفورية بلا مرقة ولا ترتيبه في جوانبها وتجعل القبة في وسطها
وتقطعها وتذر عليها دارصيني مدقوق وتنضح عليها قليل مري بالكف وترش عليها
خردلا حريفا ايضا **وصفة القبة** ان يوخذ اللحم الرخص فيدق مع بياض البصل
وكزبرة رطبة ويذر فيه كزبرة يابسة مدقوق مع فلفل ودارصيني ويقطع عليه قليل
كراث بقل مع قليل ارز وتحشى القبة حشوا جيدا وتخيط بعود وان شئت ان تقطع

فيها من الكبد صغارًا جدًا فافعل والقها فى الما والملح ايضا صفه قلية اخرى
يوخذ الكرش ويغسل بالما الحار وينظف وتقطع على قدرها توبل تحشو افيه من اللحم
وتعلق به كما وصفته لك اولا فى عمل القبة فاذا التت القها فى الما والملح ما وملح من بطون
لابى سميزة يوخذ من بطون الجدا فقط ما امكن وتخرط وتنظف وتغسل غسلا
نظيفا بالملح والكرفس وتلف على شحوم الكلى والترب ثم تعصر وتجعل فى قدر وتصب عليها
غمرها من الما ويصب فيها زيت طيب وقليل ملح فقط وعود خولنجان فقط وتغلى حتى
ينضج فاذا انضجت اخرجت الى الغضارة وصففت فيها وصب عليها دارصيني مدقوق
ونضع عليها من ما البصل ساعة اخراجها فانها غاية من الغايات ما وملح من لحم غزال
يقطع لحم غزال تقطيعا كبارًا ويطرح عليه ملح كثير وحمص منقوع وخولنجان ودار صيني
ويطرح عليه عيدان شبث وفلفل وبصل مدور ونصف سكرجه زيت ويغمر بالما
ويطبخ حتى ينضج ويبرد تحته بوارديه ويصب عليه ماخردل وما حصرم ويغرف
ان شا الله تعالى صفة صباغ للما والملح يوخذ من الجوز جزو ومن اللوز جزو
ومن ما الزبيب المدقوق الممزوج بالخل ثلاثة اجزا ومن الخردل المعمول الفج جزوين
ومن المرى العتيق جزو ومن احب ان يجعل فيه سكرًا فليفعل نصف جزو وما ورد نصف جزو

ويضرب الجميع ويصب على الما والملح بعد ان يذر عليه الدارصيني ومن احب ان يعمله صباغا
فى سكرجه فعل ولعبد الله بن طاهر فى الما والملح شعر

ما والملح فى الافواه منزلة • لبست كطعم مضيرات وسكباج •
فيه ملا ينيف من لحم الوحوش • اذا ما ازيدت بين تفريخ وادماج •
فى صحفة حولها من لحم جوذرة • وبين اجزائها من لحم دراج •
وفى وسطها افيه محشوة قلبها • فصل على كل سكباج وزرباج •
يرتاح قلبي اليها انها صنعت • فيها غذا لمنهوك ومحتاج •

الباب التاسع والاربعون فى عمل السكباجات والتوابل والملبقات
فيما يحكى عن كسرى انوشروان انه امتحن جماعة من الطهاة وقال
ليطبخ كل رجل منكم اجل ما يحسنه من الطبيخ وفرقهم فى اماكن مختلفة فكلهم طبخ
سكباجا وكان لكسرى بيتها ملكة الطعام وينفق عليها الف درهم فى كل يوم
ويحكى ان هذه السكباج اول سكباج اتخذت لكسرى انوشروان وكان السبب فى
اتخاذها ان كسرى انوشروان قلت شهوته للطعام فاتخذ له طباخه هذه
السكباج فكان حينا لا ياكل غيرها ولا يدع احدًا ياكلها ثم اذن فى ذلك للكتاب
فلم يكن احد سوى اهل بيت المملكة ياكلونها الى ان زال الملك عن فارس وهذه
يوخذ من اطايب اللحم الغنمي اربعة ارطال ومن لحم البقر السمين مثل ذلك ودجاجة سمينة

قد بانت مذبوحة معلّقة غير مسموطة فتُنْسَمَط وتشق بنصفين واربعة افرخ
سمان فيجعل لحم البقر بعد احكام غسله في قدر ويصب عليه من الخل العذب غمره ويجعل
على الفحم حتى يغلي لحم البقر ثلاث غليات ويقارب نضجه ثم تُخرج لحم البقر من تلك
القدر ويجعل فوقه لحم الغنم بعد تقطيعه وتنظيفه ثم يجعل فوق ذلك من الخل المروق
ما يغمره وزيادة اربع اصابع ثم يغلي غليات وتنظف الدجاجة وتفصل وتطرح في
القدر ثم يجعل في ذلك جرجير طري ومثله كرفس ومثله كزبرة وحزمة سذاب
ومن ورق الاترج الغض عشرون ورقة اوساطها ثم يغلي حتى يقارب ما في القدر
النضج فاذا ازيل جميع ما فيها من البقول اخرج ثم جعل فوق ذلك الفراخ بعد تنظيفها
صحاحًا ويغلي غلية ثم يجعل فيها ثلاثين درهمًا كزبرة يابسة مدقوقة منخولة ودق
خرقة شدًّا واسعًا وباقة شاهسفرم صغيرة مرضوضة وعشرة دراهم ثوم
مشكوك في خلال ويترك على الجمر حتى ينضج كل ما فيها ثم يوخذ من العسل النحل ومن السكر
بقدر ربع الخل او ازيد ان كان الخل حادًّا وحاد الطعم ومن الزعفران درهمين او اكثر
ان احتمل ما لا يقوى طعمه مطحونًا ومن الكاشم المسحوق وزن ثلثي درهم ثم ينزل عن النار
بعد ان يهدأ ثم يغرف ان شا الله تعالى قال يوسف بن ... ابراهيم بن المهدي

كان

كان لابراهيم بن المهدي جارية صفرا مولّدة اسمها ... وكانت اهداها له الرشيد عند
رجوعه من دمشق وكانت ملك الجارية احذق الناس بالطبيخ وابصرهم بعمل البوارد
والحلوى واليها النهاية في الحذق وان الامين قد كان وقف على بعض طبيخها فاشتهى
على ابي اسحق من طبيخها سكباجا من بقري وان تكون قدرًا جامعة للحوم من اطايب
البقر ومن الغنم ومن المعز ومن الطير واشترط عليه ان لا يكون في يومها غيرها
وانه ان قدم اليه قبلها او بعدها شي من الطبيخ لم يطعم وانه انما شهوته اكلها
والشرع في المائدة الى ان يسكن من قبل غسل اليد وانصرف ابراهيم من عند الامير وامر
بالجارية فاحضرت فقال لها ان مولاك امير المومنين قد اشتهى على قدر سكباج
وزعم انك طبختها للرشيد في يوم من الايام فانه طعم معه منها فاستطابها
جدًّا وكانت من سائر اللحوم فقالت السمع والطاعة لامير المومنين ثم امر ابراهيم وكيل
المطبخ باحضار ما تطلب من الحوائج من غير اخلال بشي ثم لم يلبث صاحب خدمة
المطبخ حتى احضرها ما امرته به من الحوائج واصبحت بدعة وقيل ان كان اسمها
بدعة فاخذت في شانها ثم امرت باحضار مثقال عود هندي للتبخر به
اللحمان وكل الحوائج بعد غسلها على سلة او طبق فقطع وينشف ويغطا

تغار او جب واسع الرأس بلف المنتجب بكسا او بما يقوم مقامه ما يحبس
البخور على ما داخله ويكون ذلك معرّ اقبل غليان الخل والماء وان تحرت القدر
جاز بعد الغسل النظيف على ما ذكرت اولا وتبخر الطيفورية قبل الغرف
وتطرح فيها قليل مسك بعد حطها عن النار ثم تغرف قال ابو يوسف
فلما قدمت المايدة وجى بالسكباج سطعت روايحها وفاح عطرها وابزارها
ونظر الامين الى حسن صنعتها وزينتها بانواع التزاين والمحاشي والبياعز
والبزماورد والطرد بنات والسنبوسجات واللقانق وتفصيلها ذلك
بالبقول وباطراف الرياحين تعبية حسنة وتفصيلا منتظما على طبقات مصفوفات
وفي وسطها سكرجة خردل ابيض حريف نظيف فجاءت كانها زهرة بستان قد
حسنت بانواع التحاسين وزينت بصنوف التزاين فلما وضعت بين يديه وكان
هو وابراهيم واسحق الموصلي وخادم الامين كان نجبه فقط استحسنها واستطاب
روايحها فلما طعم منها استلذها واعجبته واقبل على الاكل فاكل من كل صنف منها
ما حازه منها اشتى افقال يا عم لقد طعمت هذا اللون ثلاثين لونا وانه ليوفي على سائر الالوان
وانها لاشهى واطيب من التي اكلتها مع الرشيد امير المومنين ولقد امرت باصلاحها

فجاءت

فجاءت على هذا الحسن فقال له يا امير المومنين ان هذا اليوم عظمت فيه علي
النعمة لله تعالى وجلت له المنة اذ راني امير المومنين موضعا لانسه ومكانا
لسهوته وامره فزاد الله تعالى امير المومنين انعاما وافضالا وبرا وا كراما
ثم دعى بالشراب فشرب على المايدة هو ومن حضر فلم ترفع المايدة ولا غسل يده
الا بعد السكر ثم انصرف من عنده وبعث لبدعة بعقد كان اشتراه عشرة الف درهم
وبعث الى ابراهيم ثلاثة اسفاط من العطر الفاخر وثلاثة مراكب من مراكب الشهيد
وثلاثة بدر وكتب اليه بهذه الابيات شعر

ولقد اتتنا بدعة بطعامها * فاتت به كالروض في آذار
وكانه عند العيان وقد بدا * وعليه انواع من الانوار
صبح بصبغة لونه ودكانه * وكانما وفا كمن عطار
ارج يفوح بنشره وبخاره * في كف خود فتنة الابصار
وكان بين حفوفها من طرفها * في كف قلب محدثة النظار
فيها من الخل الثقيف حموضها * وبعتمها من طيب الابزار
والزعفران يجول فيها كثرة * تخضابه للكف والاظفار
فيها من اصناف اللحوم سمينها * ودطونها مع ساير الاطيار
وبها من الباذنجان حظ وافر * قد قشرته بمرهف بتار
فاذا راها صايم متورع * بالصوم منه يهم بالافطار
وعلتها فوق الخوان بعفها * بستان قد حفوه بالازهار

فاجابه ابو اهيثم شعر

يا واحد الظرفاء والاحرار • ومصابي الخطا والسمار • لله درك من امام فاضل •
متفضل من معشر ابرار • فرع النبوة والخلافة والهدى • ومغارس الاقبال والاحرار •
شرفتني بزيارة في معشر • اهلا بكم من معشر زوار • فلاشكرنك في الذي وليتني •
في النثر والمنظوم من اشعاري

فلنشرح السكباج صفة سكباج بديعة للامين يوخذ اللحم البقري من اطايبه من الباطنه والسنام والقصيرا وبطون الافخاذ والمتن ويوخذ البطون باسرها مثل العرق والدوارة والمبعر والرمانه وبنات اللبن ما خلا الكبد والطحال فيغسل غسلا نظيفا بالملح والكرفس مرات ثم يجعل في قدر نظيفة كبيرة قد بخرت بعود ويصب فيها من الخل الصرف ما يغمر ذلك وقليل ماء زايد فوق غمره ويصب فيها اوقية زيت طيب وقليل ملح وباقة سذاب واخرى كرفس وباقة كرنب رطبة حتى اذا غلت القدر اخذت جديا مسلوخا فقطعه قطعا كبارا والقيه فيها فاذا هي غلت غليتين اخذ نحو[illegible] سميطا فجعلته فيها على صدره مضموم الافخاذ والاعضا والقيت فيها ثلاث دجاجات فايقة وخمسة افرخ سمان وخمسة فراريج تلقى ذلك شيئا بعد شي ثم تعمد الى دق الطير مثل السمان والعصافير فتلقي في القدر

ما امكنك

مدفونه

ما امكنك منها فاذا نضجت طرحت فيها كفا من ملح وكفا من كرنب يابسة والق فيها باذنجانا قد قشر وسلق في الخل في قدر اخرى مع جزر وبصل والق فيها اوقية زعفران ان احتملت او نصفها عند قطع النار من تحتها واتركها تهدى على النار فاذا اهدات فاعمد الى ما يكون من الطيفور بقدر عمقه واوسعه فانزد فيه خبزا مقطعا مثل الشوابير ثم اغرف من المرق عليه حتى ينشرب ثم اخرج الخروف الباذك السميط الذي في القدر فاجعله في وسط الطيفورية فهو باذك وحوله الدجاج والفراخ ثم اعمد الى لحم الجدي المفصل اعضا فاقسم به الطيفورية ثم اجعل في قسمته لحم البقر وفي تفصيله لحم الجدي المسلوخ ثم اخرج البطون وقطعها شوابير وضعها فوقه واجعل دون ذلك الباذنجان والبصل والجزر وبين ذلك الفراريج والعصافير والطير الصغير وزينه بترنجا ورد وطردين والفانق ومحاشي ومباعر وقباث محشوة وقطع الجبن واجعله في التفصيل ودمها وجدت من خلل خردل فاجعل فيه بقلا اخضر احسنا وقطع على وجهه كرفس وسذاب وقدمها مع ان شا الله تعالى

صفة سكباج المسك الرشيد ياخذ اطايب البقر

فتقطعها كما تريد وتلقى في قدر نظيفة منها ما احببت حتى اذا انسلق ولم ينضج

مثل السنبوسج محشي

اخرج ونشر على طبق ثم يوخذ اللحم فيقطع ويسلق في قدر اخرى فاذا غلى غلية
اخرج ونشر ايضا فاذا برد اخذ له خل خمر جيد فالقي عليه مع قليل ما او قدر ما
يحتمل فان كان ضعيف الحمل لا يترك فيه ما فاذا غلى فاطرح فيه ذلك اللحم وجميع
البطون بعد السلق وتطرحها ثم يوخذ جرجير وكرفس وبصل وقليل ملح فيلقى في
القدر ويكون البقل مربوطا ثم يطرح فيها كزبرة يابسة وفلفل وكمون مدقوقة
حتى اذا كاد ينضج اخرج اللحم وصفيت المرقة بخرقة صفيقة نظيفة حتى لا
يبقى من الابزار فيها شي فاذا اخذت صفوه اعد اللحم والمرق الى القدر واغله حتى
ينضج واطرح فيه الزعفران مع قيراط مسك وان احتاج الى كسر حموضته فالق
فيه سكرا بقدر ما تريد ثم يقطع الخبز السميذ ويغرف عليه المرق واللحم ويصف
ويزين كما تفعل بغيرها **صفة ملبقة** تاخذ لب اقراص التنور ولب
اقراص الفرن يكون فيه بعض الجفوف تسحقه بيدك وتنخله بالمنخل وتطرحه
في قدر وتضع عليه من دسم الدجاج ثم توقد تحته وتزيد فيه قليل شيرج ما
الا ان يكون المرق دسم فلا يحتاج الى شيرج وتزيد حلاوة وتلقي فيه دارصيني
وسنبل او زنجبيلا او زعفرانا قليلا من كل واحد مسحوقا وتغلي المرقة فاذا غلت

صبيتها

تغرفه
صبيتها على اللباب الذي في القدر وتحركه حتى يشتد ويستوي ثم تغرفه
في طيفورية وتصف اللحم حوله مع المحشو وتزينه بقليل بقل وقطع عليه قليل سذاب
وكرفس وقدمه ان شا الله تعالى **الباب الخامس في عمل الهرايس**
الرزيات والحنطيات صفة هريسة الارز يوخذ لحم سمين فيغسل
ويطرح في القدر ويصب عليه ما وملح واغله على النار حتى ينضج ويتهرا وينتشر
اللحم عن العظم فاذا انهرا انزلته عن النار فان غليظا فدقه في الهاون ثم خذ ارزا
ابيضا فنقه واغسله ثلاث مرات وصب اللبن المصفى على مرق اللحم فاذا غلى
طرحت عليه الارز فاذا انضج الارز طرحت اللحم المدقوق عليه ثم حركته حتى
ينطحن الارز وتسقيه زبدا او سمنا او دهنا مسلوا او شيرج تصفيه او لبنا
وتضربه ابدا حتى ينطحن كله ولا تزال تحركه حتى يصير مثل الناطف ولا يبقى من
اللحم شي صحيح حتى يصير مثل الخيوط منعقدا مع الارز لا يتميز منه شي واجعل معه
سكرا حبة طري وقدمه ان شا الله تعالى **صفة هريسة حنطة** يوخذ ثلاث
دجاجات سمان فتسمط وتشوى وتجعل تحتها ما يسيل فيه دسم الدجاج ثم
يوخذ الصدر ويشقق ما فيها من اللحم تشقيقا حتى يبقى مثل الخيوط الدقاق

ثم يجعل في قدر نظيفة ويصب عليه رطل زيت او شيرج ومثل ما يغمرها في القدر
من الخبوط التي من الصدر ويجعل على النار ويترك ساعة حتى ينشف الحرارة
اكثر الماء ثم ياخذ لباب خبز سميد منخول فتلقيه في القدر ويكون بالقرب منك
لبن حليب وما كان في الماء الذي كان تحت الدجاج مع دسمها ثم يصب ذلك في
القدر وتحركها فكلما انقص ماوها مددتها بشي من ذلك اللبن وداوم ذلك
حتى ينعقد اكثر انعقاد من الهراسة المتخذة من الحنطة ثم اغرفها وقرب معها
مريا نبطيا وقدمها ان شا الله تعالى **هريسة من كروش** ياخذ الكروش بعد
الغسل والسمط فتقطعها وتنظفها تنظيفا جيدا ثم تسلقها كما تسلق اللحم
ثم تنتفها خبوطا خبوطا ادق ما تقدر عليه ثم تطرحها في القدر وتغمرها
بلبن حليب وتطرح فيها عود دارصيني وخولنجان وشحم دجاج مذوب ثم
يلقى عليها الارز المطحون وتحركها حتى ينعقد وتطرح فيها من الملح حاجتها ثم تسقيها
بدسم شحم الكلى من المقلى ثم تغرفها في طيفور زبدية وتذر عليها شيا من دارصيني
مدقوق وتوكل بمري ان شا الله تعالى **هريسة كافورية كانت تصنع لام جعفر**
[illegible] توكل في المكان يوخذ من صدور الدجاج المشوي فينتف
خبوطا ويغلى اللبن والارز المطحون فاذا نضج طرح فيه اللحم المنتف وضرب

ضربا

ضربا جيدا ابدهن دجاج مصفا والق فيه الملح العذب بقدر ما تحتاج واضربها
ضربا جيدا ثم اغرفها في طيفور زبدية وقدمها مع مري **هريسة اخرى كافورية**
يجمع اللحم والحنطة المقشورة المجشوشة بعد غسلهما في قدر نظيفة فوق الدكة او
الديكدان كما يفعل بها في التنور وتطبخ حتى يتهرى الجميع ويضرب حتى ينعقد وربما
انضج كل واحد منهما على حدة ثم جمع او دق اللحم في الجرن بعد الطبخ وخلط وضرب وربما
جعل الفخ مع الارز نصفين ويعمل من ارز مطحون وارز صحيح واي ذلك كان فيهما
يزيدان في طيبه اللبن وفي دسمها الزبد وشحم البط والدجاج ولباب الجبن ويعمل
ايضا من صدور الدجاج مع ارز ولبن حليب وسكر وتسمى المهلبية **صفة خبيصية**
يوخذ اللحم السمين من الاضلاع والاعجاز والالية فيقطع ويوضع في قدر نظيفة
ويصب عليه وزن درهمين زيت طيب ويصب عليه غمره من الما ويلقى عليه عود دارصيني
وعود خولنجان ويغلى حتى اذا قارب النضج القيت فيه الحنطة المقشورة المجشوشة
المصلوقة على حدة فاذا غلى عليها غليتين عمدت الى الارز وغسلته غسلا نظيفا
ثم نشفته بمنديل والقيته في القدر واحذر ان تحركها ثم تعهد عند نشفها فترويها
من اللبن الحليب ثم توقد تحتها وقودا لينا فاذا انشف اللبن زيد فيها اللبن فلا تزال
تزيد فيها اللبن وتوقد تحتها حتى تنتهي نضجها وتلقي فيها الملح وتحركها تحريكا

رقيقًا وملاك الامران تبدا في اول طبخها بقلع الرغوة من وجهها لتجيك
نظيفة وتغرفها في طيفورية وفي وسطها سكرجة مري انشدني ابو العباس
في هريسة شعر الندما يا كل الانسان • اذا اتى بضيفه نبشان •
وطابت الجدا والخوان • هريسة بصنعها النسوان • لمن طيب الكف والانقان •
يجمع فيها الطير والحملان • وتلتقي في قدرها الادهان • واللحم والالية والشحمان •
وبعد الاوز والسمان • والحنطة البيضا والجلبان • وبعدها الارز والالبان •
جوده بطحنه الطحان • وبعده الملح والخولنجان • قد تعبت بعقدها الابدان •
كانها زبد وسريان • تجل من رقتها الالوان • اذا ابدت تحملها الغلمان •
بصحنها الصحفة والخوان • وفوقها كالقنو خيزران • لمسكه سقف له حيطان •
مقبب وماله اركان • ابوزها للاكل الولدان • تغمر من بحبحها العينان •
والمري فيها فله مكان • يو توها الجايع والشبعان • ويشتهيها الاهل والضيفان •
لها على اضرابها سلطان • تصفو بها العقول والاذهان • وانتفعت باكلها الابدان •
ابدعها في عصرها ساسان • واعجب بشرى انو شروان • اذا راها الجايع العريان •
لم يعط صبرا معها الجيعان • وانشدني ايضا • بني عمرو الجاد بني منبر •
بني شمس النهار المستنير • بما بيني وبينكم فاني • اخ لي الله ثم من العشير •

فوذو

احكمتها
تعد والسبيب يوم السبت • نحوي قبل الظهر من قبل الظهيري • فتم هريسة قد
بدان رحيش وسكباج كثير • تقوم الزيرباج اذا اتتها • فتصفع نفسها بقفا المضير
الباب الحادي والخمسون في عمل الارزيات الملبنات عمل ارزية
ساذجة للواثق يوخذ رطل فينظف ويلقى في القدر ويصب عليه قطران
زيت وعود خولنجان وعود دارصيني وكف ملح بقدر الحاجة ثم توقد تحته حتى
ينضج ويلقى رغوته اولا فاولا حتى لا يبقى من الرغوة شي ثم يوخذ الارز فيغسل
غسلات حتى ينتظف جدا ثم يلقى في وسط القدر ويوقد تحتها نارا لينة ويلقى
اللبن حالا بعد حال حتى يستوي انعقادها وتتكامل نضجها ثم تنزل وتغرف في
صحفة نظيفة وتقدم في وسطها سكرجة مري ارزية ساذجة بلبن المتوكل
يوخذ اللبن الحليب فيصب في قدر نظيفة ويغلي غلية خفيفة بدارصيني وخولنجان
ثم يخرج منه الدارصيني والخولنجان ثم يلقى فيه الارز المغسول نظيفا وينزك على النار
حتى يتكامل نضجه ثم يحركه تحريكا شديدا حتى ينطبخ ويدخل بعضه في بعض ثم يلقى
فيه شي من ملح كفايته وكلما نشفت زيدت لبن حليب وعقدت حتى ترتوي ولا تحتاج الى
زيادة ولا تقبله ويجاد عقدها على جرها فان اردت ان تلقي فيها مثل ربعها

سكرًا ابيضًا على ما كانت العرس تفعل فاجعل مع السكر سمنًا طيبا عذبًا طريًّا
واعقدهما به عقدًا جيدًا حتى اذا رويت من الزبد او السمن وهدت امزلتها
وغرفتها وقدمتها للآكلين انشدني الحافظ في ارزية بياض ابن المهدي في
ملحمية شعر

لله درّ ارزة وافى بها طابق • كحسن البدر وسط سماء •
انقى من الثلج المضاعف نسجه • من صنعة الانواء والانداء •
فكانها في صحفة مصقولة • بيضا مثل الدرة البيضاء •
بهرت عيون الناظرين بضوها • وارتك ضوء البدر قبل مساء •
وكان ينكرها على اكلانها • نور تجسد فوقها بضياء

صفة ارز بلبن للواثق

ينقع الارز بعد غسله في لبن حليب ليلة الى الغد ثم يجعل او قدر من الما ما يكفي الارز
او دون ذلك ويجعل فيه ما تريد من سمن البقر او دهن لوز او شيرج طري
ويغلى عليه ثم يصب عليه الارز ويصير فيه من العسل شي صالح وتصبر حتى يقارب
النضج ثم يمد باللبن الحليب قليلا قليلا حتى ينضج ويشرب اللبن ثم ينزل عن النار
وان جعلت مكان العسل سكرا نقيا مدقوقا كان احسن وينقع الارز في اللبن
يكون عقيب حلبه ويكون في زمان البرد صفة ارزية لابراهيم بن المهدي
يوخذ من اللحم الاحمر من اصول الافخاذ ومن الالية فيشرحان رقيقا ويدخنان
بدخان حتى يحمر اللحم ثم تعمد الى قدر فتصب فيها زيتًا فاذا اغلى القيت فيه الالية واللحم

المدخن

المدخن وقلبته حتى ينضج ثم رششت عليه ماء وملحا الا انقرب الموى ليلا تسوّن
ثم اعمد الى قدر كبيرة فصب فيها من اللبن الحليب نصفها واغله حتى اذا اغلى طرحت
فيه عود خولنجان ودارصيني وما يحتاج من ملح ثم اعمد الى الارز فاغسله غسلا
جيدًا ثم اطرحه في اللبن فاذا نضج واستوى واشتد عمدت الى اللحم المقلو فطرحته
بدهنه فيه وحركته تحريكا جيدًا ان شا الله تعالى ولابراهيم فيها شعر

ارزه باللبن الحليب • نقية اللون من المعيب • سادجة الجسم من الجنوب •
غريبة بدهنها المصبوب • ولحمها وشحمها العجيب • فيها من اللحم على التقريب •
شرائج كالرطب الرطيب • باحسنها في جامها الرحيب • كانما اخذ من الكعوب •
فتلك فخر من الحبيب • يجتلاها الناظر من قريب • كانها بدر بلا عيوب •

الباب الثاني والخمسون عمل الخبيصات المثلثات

يطبخ اللحم الاحمر والسمين بالقمح المقشور حتى ينضج من غير ان يتهرى ويطرح فيه
فيه قطعًا من دارصيني وخولنجان مشدود وربما عملت بقمح اخضر فريك وصب فيهما
لبن حليب وربما خلط مع القمح الاول لبن حليب بقدر ومن احب جعل فيه سكر البس
بالكثير صفة ثلاثية ايضا تعمد الى هذا المثال من غير ترك الدارصيني والخولنجان
بارز وعدس ولوبيا البيضا ويكون العدس اقلها ومن احب ان ادخل العدس حمصا

مرصوصًا وصبّ عليهما بعد الغرف دهنًا مقليًا او اجعل حولها رقاقًا منشورًا
وملفوفًا صفة بلاتية اخرى تنورية تعمل بارز وحلو وحمص معه بصل
ويغيّر ببصل وتعمل بلوبيا حمرا تحنينه و رقيقة حتى يكون لها كالمرق ولا يكون
الحب بالمجتمع وتكون باطراف ويعلّق فوقها الجدي والخروف السمين فان لم يكن
فجنبٌ او دجاجة وربما اطبق فوقها رقاقة وربما جعل العصبان حولها وصف في
الطيفورية ايضًا الجنب معه مفرقًا ضلعين ضلعين دابرها ان شا الله تعالى

الباب الثالث والخمسون عمل الاسفاناخيات والكرنبيات عمل

الاسفاناخات والكرنبيات لا فرق بينهما ولا اختلاف الا بالبقل فاذا اردت
عملها او احديهما فابدا بايهما شيت اما الاسفاناخ او الكرنب فتنقيه مما فيه من
غبره وادي منه اطرافه واصوله ثم اصلقه بالما حتى يقارب النضج ثم اخرجه
الى ما ثم اعمد الى اللحم فقطع منه من اطراف الملحا واوايل الاضلاع والسمين من اللحم قطعًا
متوسطا ثم القه في قدر نظيفة واجعل عليه بياض بصل وقطّر عليه قطرات من
زيت طيب وعودي خولنجان ودارصيني ثم اغرقه ثم اغمره بالما واطلع ما يعلوا
من الرغوة والقذا فاذا انضج اللحم غسلت له الارز غسلا نظيفا والقيته فيه مع ملح
بقدره وقليل فلفل ثم يلقى عليه البقل بعد ذلك واتركه على النار قليلا واغرفه فان

احببت

العرف
احببت ان تطرح فيهما جوزًا صحاحًا ثم يخرج فيقطع دراهم ويصبّ على وجهها بعد
وتستخدم مع المري احسب ان هذا الباب اسقط الناسخ اكثره هكذي في الاصل

الباب الرابع والخمسون عمل العجلبات والشلجميات

كلاهما واحد لا فرق بينهما والصفة لواحدة تغني عن الاخرى صفة
شلجمية لابراهيم بن المهدي يوخذ اللحم السمين والمبعر والدوّارة
وعرق الكرش فينظف ويطبخ ببياض البصل حتى يقارب النضج ثم يقطع فيه شلجم مقطع
وبصل صحاح فاذا انضج اخرج البصل والسلجم فيسحقا في جرن سحقا جيدا مع كزبرة
يابسه وكمون وفلفل مدقوقات ويطرح في القدر ويهدّا على النار ويغرف وقد
تتخذ من القرع والبصل في وقت لا يوجد فيه لفت فيجعل فيه مع السحق بكلة الابازير حتى
ينضج فانه يغني عن اللفت ان شا الله تعالى شلجمية اخرى يقطع اللحم قبضات
ويكون لحمًا مجزعًا وينظف ويطرح في قدر مع بياض بصل مقطع وحمص مرضوض وعودي
خولنجان ودارصيني وكزبرة رطبة مقطعة وملح وزيت وما يغمره ويطبخ حتى
يقارب النضج ويوخذ له شلجم فيقشر ويصلق بما حار ويخرج ويبرد ويقطع مدور
ويلقى شطره في جرن مع كزبرة يابسة وكمون مقشر مسحوق وشي من حمص مبلول ويبل له
ارز ويوخذ له احمر فيدق مع بياض بصل في جرن ويصب عليه شي من مري وكزبرة وفلفل

فيها

وفلفل ودار صيني وكمون وبكبيت ويجعل على القدر التي على النار فاذا غلت الق
اللحم المدقوق مع الابازير وتحرك فاذا قاربت النضج سقيتها بلبن حليب حتى ينضج
جميع ما فيها ويلقى فيها السلجم الصحيح مع الارز فاذا انضج الجميع بزرت بدارصيني وسنبل و
وانزلت وقدمت **سلجمية اخرى لابن المهدي** يوخذ صدور الدجاج او غيره
فتشرح رقاقا ويلقى في قدر مع دهن كثير غالب ويصب عليها ما حتى تغمر ثم
تنزع رغوته ويطرح عليه حمص وزبيب وبياض بصل فاذا انضج ذر عليه فلفل وكمون
ثم تاخذ السلجم فتصلقه حتى ينضج ثم تسحقه حتى لا يكون فيه خشونة ثم تصفيه بمنخل
ثم تلقيه في القدر ثم تاخذ لوزا مقشرا فتلقيه في الجر وتطرح معه قطعة جبن
وتسحقه سحقا ناعما ثم تفقص عليه بياض خمس بيضات وتسحقه حتى يلين ثم القه
على اللفت فان فيها لبن سقيتها شيئا من سنبل ثم تترك على النار حتى تهدأ وقدم
معها خردلا **ولابن المهدي فيها الذي عارضه الحافظ بارزيه**

ولمادات السلجمية راعني ◦ منها الصفا بصفحة قوراء ◦ وبها دراهم سلجم منثورة ◦
لم ينفها النقاد يوم عطاء ◦ فكانها بدر يكون زبدعة ◦ وكانه فيها نجوم سماء ◦
تبدو والناظرها فيحسب انها ◦ مرضوضة مسبوكة بيضاء ◦ قد اشبعت البنا حليبا ◦
فادنوت منه فوكبيت قناع ضياء ◦ فاذا راها الصائمون تبادروا ◦ سعيا اليها عند كل مساء ◦

الباب الخامس والخمسين

الباب الخامس والخمسون عمل المخلوطات من الارزيات واللوبيابيات

صفة اسحاقية تاخذ من اسمن ما تقدر عليه من اللحم مما يلي
الخاصره والجنب والاضلاع فتقطعه قطعا اطافا وتغسل غسلا نظيفا
وتجعل في قدر نظيفة ويصب عليه وزن درهمين زيت وعود خولنجان وعود دار صيني
ودرهم بياض بصل فاذا غرفت صب عليه نصف غمر ما فاذا بلغ نصف نضجه القي
عليه من اللوبيا البيضا الذي ليس فيها شي من الاحمر والاسود وليكون نضج اللوبيا
بتمام نضج اللحم ثم يلقى عليه من الارز النقي مثل اللوبيا مرة ونصفا يصب عليه من اللبن
الحليب غمره وكلما نشفه زيد عليه لبن حليب حتى يروى وينعقد وليكثر تعاهد القدر
لئلا تحترق ويصب فيها مقدار اوقية دهن الالية وتحركها به وتلقى فيها
من الملح بقدر الحاجة وتسكنها على النار واغرفها وقدمها **صفة تحريرية**
هذا اللون كالذي تقدم وصفته والعمل واحد والتدبير واحد الا انه
يجعل مكان اللوبيا عدس مقشر منقا ومثله مرة ونصف ارز او الا ما يفرك
واعمل فيها بعملك في الاخرى من الدهن والملح فانهما لا يشكل اكلها الا جلبابية

الباب السادس والخمسون عمل الديكبريكات الموعفرات والسواذج الكوفيات

صفة داخبراجة لابراهيم بن المهدي صفتها

حمل مسموط فيجعل في القدر ويصب عليه ثلاث اواقي زيت مغسول ويطرح فيه
عود خولنجان ورطل بصل صحاح ودرهمان ملح اندراني وما حمل الاصابع كزبرة
رطبة ومن الماء ما يغمر الجميع ويزيد اربع اصابع ويغلي الى ان يقارب البصل النضج
ثم تخرج البصل صحاحا فيعزل ويصب على القدر رطل خل خمر ويحركه حتى ينضج اللحم
او يكاد ثم يلقى فيه باقة كراث او جزر وكراث شامي او باذنجان او قرع ثم
تغليها واسحق البصل الذي كنت اخرجته منها مع خمسة دراهم كزبرة يابسة ونصف
درهم فلفل وخمسة دراهم كرويا واجعل الجميع في غضاره وصب عليه اوقيتين مري
نبطي وشيئا من مرق القدر ثم يذاب الجميع ويرد الى القدر ودعها تغلي غلية ثم ترفعها
عن النار وهي تغلي وتطرح فيها شيئا من كزبرة رطبة مقطعة وتغطيها حتى تسكن
ثم تغرفها وتقدمها ان شاء الله تعالى **وانشدت لابراهيم بن المهدي فيها شعر**

وطاه اتاني في الطعام بصحفة ملمّة • كالشمس وقت المشارق •
بديراجة قد احكمت بنظافة • وقد زينت في الغرف من كف حاذق
مفصلة قد شذرت بجوانح كما فصل • القواع سلك المخانق
بها البصل المقشور فضّ ادرّه • بقرع كامثال الزمرد رايق
ومن جزر فيها لطيف كانه • سبائك عقيان بدا في مناطق
وقد صبغت بالزعفران فلونها • اذا ابصرتها العين لون الشقائق
وفيها من الباذنج جسم كانه • لصفرته منها اصفرار العقائق
لها ريح كافور ومسك وعنبر • وطعم كطعم الشهد في فم ذائق
[illegible] لحاطوق لحم في الثريد كانه • مناطق تبر في بياض القراطق

[illegible]

فما هي

فما هي عندي في الطعام اذا اتت • الذ واشهى من نفيس العلائق •

الباب السابع والخمسون عمل الزيرباجات والابراهيميات

زيرباجة للمامون يوخذ فروج فيسمط وينظف ويجعل في قدر ويصب عليه ماء
عذب وزيت انفاق وحمص مرضوض مبلول وخردلة ملح وبصل فاذا غلى جعل عليه
خل وكراث وكزبرة ويغليان مع الفروج ويترك حتى يستوي ويصبغ بزعفران
زيرباجة بيضا لابن المهدي يوخذ دجاجة فايقة فتفصل وتنظف ثم
تجعل في قدر نظيفة ويصب عليها نصف رطل ماء عذب ونصف اوقية زيتا طيبا
وشي من بياض بصل يغلى فاذا غلى صب عليه من الخل الابيض المصفا نصف رطل ومن
السكر الابيض واللوز المقشور اوقيتين او وقية ومن الماورد اوقية ومن الابازير
فلفل ودارصيني وزنجبيل مصرور في خرقة رقيقة لئلا تغير لونها وتندى على النار
قليلا ثم تترك بعد ان تعقد وتغرف ان شاء الله تعالى **زيرباجة خضر [illegible]**
تاخذ من اللحم ما يلي الاضلاع فتقطعه وسطا وتاخذ دجاجة فتسمطها وتنظفها
وترمي براسها وعنقها وبطونها وتفصلها باربع قطع وتجعل الجميع في قدر نظيف
وتصب عليه من الماء ما يغمره واجعل فيه بصلا صحاحا ثم اوقد تحته نارا لينة ثم
تاخذ كرفسا رطبا وغصن سذاب وكفا من فستق مقشرا فتسحق الجميع سحقا جيدا

وتلقيه في القدر وتطرح عليه شيئا يسيرا من ملح او ماء كامخ وكزبرة يابسة وفلفل
ودارصيني مدقوقة ثم امسح حول القدر واغرفها ان شاء الله تعالى زيرباجة
السفرجل لابن المهدي كان يسميها مصلحة المعدة ويسميها يومية المعدة
يؤخذ فروج سمين فيفصل ويجعل في قدر نظيفة ويجعل معه عود خولنجان
وكف حمص مبلول مقشر ورطل بصل صحاح ويسير ملح ويصب على ذلك من الماء ما يغمره
ومن الزيت وزن ثلاثة اواق وقد يمكن عوضا عن الزيت الشيرج في كل الالوان
وانما ذكرت الزيت في هذا الكتاب قياسا على اهل الشام واما اهل مصر لا يستعملون فيها
الا الشيرج ثم يجعل القدر على النار حتى ينضج البصل ثم يخرج منها كله حتى لا يبقى منه شيء
فيرمى به ثم يصب في القدر ربع رطل خل ويصبر عليها حتى ينضج الخل ثم يصب فيها رطلا ماء
السفرجل طري قد عصر في ذلك اليوم ويلقى فيه نصف اوقية كزبرة يابسة ونصف درهم
فلفل وسنبل مثله وثلاثة دراهم كمون وعشرون ندرجها لباب الخبز وترفع عن النار
ويغسل حولها وتترك حتى تسكن وتغرف زيرباج خمرية تتخذ من فراخ
الحمام للواثق وهي تؤخذ اربعة افراخ نواهض سمان فتقطع بنصفين ثم تحكم
غسلها وتجعل في قدر مع كف حمص مبلول مقشور ويسير ملح ونصف رطل بصل
مقطع وباقة كزبرة رطبة مقطعة ونصف رطل زيت طري عذب ومن الماء ما يغمرها

وتجعلها

خل
وتجعلها على النار حتى تنضج نصف نضجها ثم يصب في القدر ثلث رطل خمر جيد
وكزبرة يابسة مسحوقة وربع رطل مري يضرب الى البياض في لونه وتأخذ
من خبز السميذ الذي قد اتت عليه ليلة مقدار جوزتين فيمرس بثلث رطل نبيذ
شراب ريحاني ويجعل فيه نصف درهم فلفل ومثله زنجبيل ودرهمان كمون ثم
يضرب بالنبيذ المذاب فيه الخمر ضربا جيدا ويصب في القدر وترفعها عن النار
بعد نضج الخبز وتغطيها بشيء يمنع بخارها من الخروج الى وقت الحاجة اليها
زيرباجة بيضاء بسفرجل لابراهيم بن المهدي تأخذ دجاجتين فتقطعها
على المفاصل وتصيرهما في القدر وتأخذ بياض بصل وحمصا مرضوضا فتلقيه
فيها ويكون السفرجل في قدر اخرى يطبخ حتى اذا نضج السفرجل اخرجته من القدر
وسحقته سحقا ناعما على المنخل وسقه فلفلا وكزبرة ودارصينيا وشيئا من مري
وخل وصير المسحوق فوقه نعنع وطرخون فقطعه قطعا صغارا فيها ثم اغرفها
بعد الغلي والتسكين ويكون عندك مبعر محشو ودواره واغرفه على خبز
مفتوت وصف المبعر حوله فان كان فيها حموضة تكره طرحت فيها
سكرا وطرحت السفرجل المسحوق فيها وهي على النار قبل تسكينها واغرفها
على الصفة التي تقدم ان شاء الله تعالى ق [illegible] للحافظ في زيرباجة بعمر

للزيرباجة معنى لبس يعرفه • من البرية الا السادة النجب • صفر انعنبر
عن لون حكاه لنا اذا • اتى في الربيع الزهر والعشب • قد استبغت من سحيق
الزعفران • فما فيها لذايقها عيب ولا ريب • في صحفة من لجين ابيض يقق كانها
من ضيا النور تستلب • اذا اتتك بلون فايق نظرت • عيناك مما الجينا حشوه ذهب •
فيها فراخ ولوز بعد سكرها • وزعفران وخل طعمه عذب • وما وردوا ابزار
وانضجها • من بعد ذا كله البزار والحطب • فاجعل مكان الفراخ ان شيت فايقة
دجاجة انها في قدرها عجب • فهذه قد طفتها كف حاذقة • لها على غيرها الاحسان
والادب

الباب الثامن والخمسون عمل الحماضيات والرمانيات

صفة حماضية للمامون يوخذ اللحم فيقطع وسطا ويصب عليه ما يغمره وتقلع
معه بصل وكزبره رطبة ويطرح فيه زبيب فايق وحمص مسحوق ودرهم ملح فاذا
نضج اللحم فصب عليه من حماض الاترج او حماض ما ركب منه على الليمو اشيا بقدر اللحم فاذا
غلى فان كان طعمها حامضا جدا ارش عليها ما رمان حلو او قطعة سكر وبزرها
بفلفل وكزبره يابسة وزنجبيل فاذ الحقت فاجعل لها تربيلا واجعل اللحم حولها

صفة حماضية من عمل عبادك توخذ فرخين فيسمطا وينظفا ويغسلا ويجعلا
في برمة نظيفة ويصب معها كف حمص مرضوض مقشر وقطعة خولنجان ودارصيني

ويصب

بالمعرفة

عليها من الما ما يغمرها ثم يطبخ فاذا على غليه اخذ ما يرتفع من الزبد والوسخ
حتى لا يبقى منه شي ويطرح فيه بياض البصل مقطعا ملا كف ثم يوقد تحته فاذا افاد
ينضج طرح فيها الكزبرة وفلفل بقدر ثم تغطا القدر حتى ينضج ثم يطرح فيها لب الحماض
مقدار سكرجه وتغطا من غير ان تعصر ولتكن منقا من حبه وجلوده ويطرح دار صيني
مسحوق بمقدار ما تحمله ثلاث اصابع قايمة وتترك ساعة بقدر ما يتهرى الحماض
ويصب عليه ايضا معرفة ما حصرم وتدق لها عشر لوزات مقشر وتنثر عليه ثم تنزل
وتقدم ان شا الله تعالى

رمانيه اسباخ تقطع دجاجة سمينة رخصة اربعة اعنى اربع قطع
وتغسل وتصير في قدر مع درهم ملح ويوقد تحتها فاذا انضجت ماوها ونشفته
دق بصلا مدورا واستخرج ماه والقه في القدر مع حمص مبلول مقشر وعود بز خولنجان
ودار صيني وصب عليه زيتا وحركه قليلا واطرح قليل ما فيه ما وقد تحتها بناد
لينة لئلا يتشيط فاذا انشفت ماوها فاعصر رمانا حامضا احمر وصب فيها مقدار
رطل وانزع رغوتها وذر عليها دار صيني مسحوقا وقطع عليه سذابا ان شا الله تعالى

رمانية لعبد المتوكلي تقطع دجاجة وفروجين وتغسل وتصير في قدر مع بصل
مقطع ويصب عليهما زيت ويغلى ثم يصب فيها ما رمان مز او ثلاث حلو وثلاث
حامض ويغلي ويصب فيها شي من مري وفلفل وكسفرة وكرويا وقرنفل وتترك

اطال

حتى ينضج وتغرف **حماضية ابراهيمية** يوخذ من لحم جدى سمين اربعة
فتقطع وتتخذ منه نحو رطل احمر مما فى من العروق من فخذه او كتفه او زجه
وشى من شحمه او الية غيره فيدق ويجعل فى قدر على الجمر ويقلى حتى ينضج ويرش
عليه حمص ماء الليمو وخل خمر وماء سماق وحماض اترج وينشف على النار ثم
ينزل فيجعل منه سنبوسج فى عجين قوى قد احكم عجنه وعرك ونعزله ناحية
وان شئت قليت اللحم المدقوق وعملته ببصل وكزبرة رطبة ويابسة سنبوسجا
ونعزله ثم يوخذ اللحم بعد قطعه وغسله وتنظيفه فيجعل فى قدر ويترك فيه من
الحمص المبلول المفلوك ومن الدارصينى قطعتان نحو درهمان ومن الخولنجان قطعة
نحو درهم ومن الكزبرة الرطبة المقطعة وبياض البصل شى صالح ومن الزبيب العذب
ثلث رطل ويسير ملح ويصب فى القدر من الحماض غمرها وتجعل على النار حتى ينضج
ما فيها ثم يلقى فيها من الابازير اليابسة كزبرة وفلفل ويسير من زنجبيل مسحوق
ويجعل السنبوسج فيها برفق ثم يصبر عليها قليلا حتى ينضج السنبوسج ويجعل فيها
قدر درهم ورق سذاب طرى مقطع وتترك على الجمر حتى تسكن ثم تغرف
وقد تعمل من ماء الحصرم والتفاح الحامض وماء حماض الاترج وقد اتخذت
من توت الشامى والاجاص الصغار الحامض والريباس وان خلط ماء التوث

بالمرى

بالمرى الرازى الاسود وعمل على عمل الرخبينة وجعل فيها اسبانا فيتوهم
آكلها انه ياكل رخبينة طيبة ويسلم من مضرته وعفونته **وقال**
الحافظ محمد بن الفاضل الوزير فى ريباسية شعر
ان كنت ترغب فى طعام دائم فى الصيف للحمراء والصفراء فاعمد الى لحم الدجاج
مفصلا عضوا فعضوا الطف الاعضاء واغسله بالماء القراح متابعا
للغسل او يبقى من الاقذاء واجعله فى قدر وقطر فوقها زيتا طريا صافيا
كالماء واعمد الى البصل المدور وانزع من قلبه جزوا من الاجزاء واقطعه تقطيعا
لطيفا والقه فى القدر فوق اللحم قبل الماء واعمد الى الريباس ثمت دقه واعصره
بالمصفاة جوف اناء واصببه جوف القدر واجعل فوقه مقدارها يكفى من الحلواء
من سكر الاهواز او قطبرزد واصبب عليه غمره من ماء من ماء ورد كالجبين
وبرنجه كذكاء مسك فى نحو نساء ثم انزع منها الذى يعلو على اعلاها من رغوة
واداء واعمد الى اللوز المقشر دقه حتى يصير كزبرة بيضاء حتى اذا ما اكملت
فى نضجها واتتك فى لين وحسن صفاء القيت فيها لوزها وتركتها نخفق ابدانها
على الرمضاء وعرفتها فى صحفة معشعة لها بيضا مثل الدرة الزهراء
ثم الق فيها ماء ورد انها فعطيك ريحا ساعة الاكفاء فاذا اكلت هناك يا خير الورى
فادر الكاس الحمرة العذراء

الباب التاسع والخمسون في عمل الاسفيذباجات والمخضرات

يحكى عن ابي سمين انه قال اول من اتخذ الاسفيذباج باذان الصغدي وانها لم تكن تعرف مزينة وانما كانت تشبه الما والملح الا ان فيها جبن وعجين ولحم مدقوق وبصل فامر ان لا يجعل فيها شبث وان يجعل الجبن مدقوقا وزاد فيها بيضا مضروبا بجبن واما بالجبن يحشى فيه الابازير واللحم المدقوق وامر ان لا يجعل بصل وامر ان يعصر البصل ويوخذ ماوه ثم يجعل فيها بعد ذلك من الحاشي والثرابن وما اشبه ذلك فجاءت عجبا واتخذها الناس بعده ونسبوها اليه

صفة اسفيذباج مزملة بكماة يوخذ اللحم فيقطع صغارا ويغسل ويلقى في قدر ويترك عليه حمص مبلول وزيت مغسول وقطعتان خولنجان ودارصيني وبصل مقطع وابزار رطب مقطع وشي من ملح ويصب عليها شي من ماء وتنضجها على النار فاذا غلت نزعت رغوتها واخذت لها الكماة السود اقبل اللحم فتقطعها على تقطيع اللحم فان لم تكن كماة فجزر فاذا لم يكن جزر فقرع مقطع مثل تقطيع اللحم ويلقيها فلفل وكزبرة وكمون وشي من جبن ودارصيني مدقوق ويعقد راسها ببيض كثير وتهدا وتغرف

اسفيذباجة خضرا لابراهيم ابن المهدي يوخذ لحم ثني اربعة ارطال فتقطع لقمة لقمة وتجعل في قدر مع قطعة دارصيني ورطل

بصل

97

ورطل بصل مقطع وثلث رطل زيت وحاجته من الملح وتغمره من الما وتجعل القدر على نافخ نفسه او على كانون مجلال فاذا نضج نصف نضجه طرح معه الجبن قطع قدر خمسة دراهم فاذا قارب النضج ترك فيها من ما الكزبرة مع ما الكرفس نصف رطل وبدق كزبرة يابسة ودرهم فلفل ونصف درهم دارصيني وتترك الى ان تهدى وتغرف وتقدم ان شا الله تعالى

ولابن المهدي شعر

لله در خضيرا من يدي قمر ... جاءت بها عجبا في الحسن لم تعب
كانها وسط جام ابيض يقق ... والبيض من فوقها ذو منظر عجب
زمرد اخضر في فضة نظمت ... حافاته بعيون صغن من ذهب

الباب الستون في عمل البقلات السواذج والمزينات

صفة تقلية للمامون تاخذ اللحم الرخص فتقطع عليه بياض البصل وتضربه بالسكاكين حتى يصير مثل المخ وتلقيه في القدر وتطرح عليه حمصا مبلولا وزيتا مغسولا وخولنجان ودارصيني وتصب عليه الما بقدر وترفع القدر على النار واجمع اصول السلق واصول الكراث فاسلق ذلك ويكون مثل اللحم وتضربه بالسكين ثم تلقيه فيها وتسقيه كزبر وكمون وجبنا مقطعا وزيتونا مقطعا وتحركه حتى يختلط ثم تفقص على راسه اربع بيضات وتدق لها جبنا اخر مع لوز مقشور وتذيفه ببياض البيض فانه يعقدها وينزلها عن النار

تقلية ... ايضا

يوخذ قوانص الدجاج وكبودها فيصلق حتى يكاد تنضج ويذهب ماوها ثم
يخرج ويوخذ قدر فيجعل فيها شحم دجاج وزيت طيب وبصل مقطع وكزبرة مدقوقة
وحمص منقوع مدقوق وقطعة دارصيني وقليل ما وتوضع على النار او على الجمر ويغلى
حتى ينضج البصل وغيره ثم يجعل القوانص والكبود المصلوقة فيها ويوخذ من الملوخية
والسلق شي صالح فيصلق ويعصر من مايه ثم يسحق ويوزن نصف درهم فلفل وسبعة
دراهم كزبره ودرهم دارصيني مدقوق مسحوق وخمسة دراهم جبنا طريا مسحوقا
حتى اذا صار مثل المخ جعل في القدر وحرك حتى يختلط ثم يغلى غلية جيدة ثم يوخذ
عشر محات بيض فيضرب بشي من مري ضربا جيدا ويصب في القدر ويحرك حتى يختلط
ثم يوخذ عشر بيضات اخرى فيضرب ببياضها بقليل مري ودارصيني ويجعل في القدر
ولا يحرك فاذا انعقد البيض قلبت في قصعة وقدم معها سنبوسج متخذ من اللحم المدقوق
مقلو بالزيت

الباب الحادي والستون في عمل الثريد المفتوت [illegible] بالحمص والباقلي [illegible] صفة ما حمص [illegible]

قدر نصف
رطل فينقع في الما حتى يربو ثم يوخذ قدر نظيفة فيجعل فيها فروجان سمينان
مفصلان وخرقة كان مصرور فيها ثلاثة دراهم كمون صحيح وكفايته ملحا ويصب على
ذلك من ما الحمص ويجعل فيه نصف الحمص ويغمر على النار ويترك حتى ينضج نصف نضجه

ثم يلقا

ثم يلقا فيها من البصل الصحاح الصغار رطلا ومن الجبن العتيق الحريف سبع قطع كل قطعة
درهم فاذا انضج الفروجان والبصل جعل فيهما من الفلفل درهما وفقص فيها سبع بيضات
على صفة عيون البقر ورفعت عن النار وقطع لها خبز سميذ ثم سقي ذلك الخبز من ما
المرق وغرف حوله الثريد اعضا الفروجين والبصل ولم يغرف من الحمص شي ثم يصب عليه
من الزيت العذب نحو نصف رطل ويقرب ان شا الله تعالى

صفة ما حمص اخر

يوخذ اربعة فراريج سمان ونحو رطل من البصل وشي صالح من الملح وثلاثة اعواد شبث وصرة فيها
ثلاثة دراهم كمون وعود خولنجان ويصب على ذلك ثلث رطل زيت عذب واوقية زيت ركابي
ثم يصب على ذلك ما الحمص المنقع مع الحمص الذي فيه ويترك حتى ينضج جميع ذلك ثم يقطع له خروف
جرادق غير رقيق ويجعل ذلك في قدر نظيفة ويصب عليه اكثر ذلك الما والزيت وتوضع
القدر على نار لينة حتى يتشرب ذلك الخبز المقطع الما الحمص ثم تكب القدر في قصعة واسعة
ويجعل حولها الفراريج والبصل ويغرف من الحمص في القصعة شي يسير ويقدم ان شا الله تعالى

الباب الثاني والستون في عمل الحصرميات والسماقيات

حصرمية اسحق بن ابرهيم

يوخذ لحم حولي من الجنب والفخذ والملحاة والكتف فيقطعه
وسطا ثم تغسل ويلقا في قدر نظيفة ويصب عليه ما حصرم مقدار ما يغمره ويلقى فيه كف
حمص مدقوق وكف بصل مقطع صغارا وكزبرة مقطعة والتكن تعد نصف البصل كراث

الحاجه
مثل ذلك ومغرفة زيت مغسول وعود خولنجان وعود دارصيني وملح بقدر
وتنصب القدر على النار وتنزع الرغوة اولا اولا ويوخذ من الثوم ثلاثه اسنان تغرز
في خلال ويلقى في القدر صحاحا ويوخذ ثلاث خيارات فتقشر وتقطع خيارتان
من الثلاثة تقطيعا صغارا وتقطع الخيارة الثالثة مثل الدراهم ويوخذ من الطرخون
باقة ومن النعنع والكرفس الرومي من كل واحد باقة فيوخذ ورق ذلك اجمع ويرمى عيدانه
ثم تقطع الورق صغارا مع الخيار واجعل فيها عودا واحدا من البوتنج الطري او اليابس
ويلقى في القدر بسير فلفل ودارصيني مدقوق ويحرك فيه قليل صعتر بستاني يابس
ويلقى مع البقول على الخيار وتكون مرة معتدلة المرارة وخذ شيئا من لوز مسحوق
في الهاون فالقه في القدر وان لم تكن ماء حصرم اوكان رمان حامض فيعصر ويلقى مع
اللحم حتى ينضج اللحم ثم تخرج اللحم عن القدر ويوخذ الحصرم فيمات ويصفى بمنخل ويطرح في
القدر على الصفة التي وصفت وتغرف **بستانية من نسخة ابي يمين** يوخذ من
الاجاص الصغار الحامض فيغسل ثم يلف في منديل مندا ان كان يابسا وان كان
طريا مرس بالما وصفي بالمصفاة ثم يوخذ صدور الدجاج فقطع طولا مثل الاصابع ثم
يطرح معها من اللحم ما تريد وتطرح للخوخ ثم تغلى معه ويطيب القدر بفلفل وما
كامخ وزيت وشي من ابزار وشي من سكر وخل خمر وخمس جوزات تسحق ذلك ناعما ثم يلقى

فيه

فيه وتكسر عليه بيضا وتقدم به ان شا الله تعالى **صفة مشمشية** يوخذ
دجاجة سمينة فتسمط وتنظف وتغسل غسلا جيدا وتفصل اعضا وتعزل ناحية
ثم تعمد الى المشمش البالغ الاصفر الحامض فتجعله في قدر وتصب عليه ما وتغليه غلية
ثم تمرسه في ماءه في اناء ثم ترجع الى الدجاجة فتجعل اعضاها في قدر نظيفة و تجعل
معها بياض بصل وكزبره رطبة وسذاب وعود خولنجان وقطعة دارصيني
وزنجبيل صحاحا ثم توقد تحته فاذا غلى رششت عليه ما البصل ايضا ثم تعمد الى
ذلك الماء المشمش فتغمره به وتبزره بكزبره وفلفل ودارصيني مدقوقه وتتركه
حتى يستوي وتغرفه ان شا الله تعالى **الباب الثالث والستون**
عمل الكشكيات والوصليات والبابكيات يوخذ ثلاثة ارطال
لحم تغسل وتصير في قدر وتطرح عليها نصف رطل بصل مقطع وربع رطل ابزار
اخضر رطب وكف حمص وعود خولنجان وربع رطل زيت ويصب عليه من الما ما
يغمره ويغلى حتى يقارب النضج ويطرح فيه من بقول الزمان ما حضر وشي من سلق
فاذا انضج الجميع عمدت الى رووس كشك حامض ونصف رطل من كشك البوسنجر
او الموصلي او البابكي بدقه ناعما ويصب عليه رطل من ما الحصرم فاذا انضج الكشك
طرح فيه درهمان كمون ومثله دارصيني ويكون قد قطعت لف بصل تقطيعا

صغارًا وتطرحه في اعلى القدر فاذا انهرى البصل طرحت فيه وزن
دانقين قرنفل ومثلها سنبلًا وسكنها على النار وانزلها وهذه الكشكية
تنوب عما سواها مما يتنوع من هذا الفن ويزيد فيها ما احب الاكل من الحموضة
والبقول وغير ذلك ولابراهيم بن المهدي في كشكية اذا ما اشتهى
المخمور اكلًا فانما اجل طعام يغتذيه وياكله • اذا فاته السكباج قام مقامه •
من الكشك لون حامض قد يعاجله • بلحمة كتف من خروف ومثله • من البته
كما تراها تعادله • وصب عليه عمرو ما حصرم • فاكسبه طيبًا فلذت ما
اكله • ومن بصل فيه كذ رخلا له • من الجزر المقشور تبر يقابله
او اضلاع سلق كالجبين خالها • اذا ما راتها العين فيما تماثله • انابيب
من در رطيب منضد • فان لم يكن كالدر فهو يشاكله • طفته بنان من غزال
مجانا • كنمكهته ريحا وطعما مقابله • عليه فبت اللوز من فوق وجهه • كما
قد علت جسم الغزال غلايله • فما حسا المخمور فيما خلا الذي به • من خمار لم
يكن ليزايله • فلولا الذي قد كان يومًا مواكلا • لنا حين وافا لم تتم فضايله •

الباب الرابع والستون في العدسيات الصفر والبلبانات

ناخذ العدس المقشر فتغسله وتنظفه ثم تطبخه حتى تهرا

جدا

جدا او تجعل معه بصلًا مدورًا وزيتًا وملحًا ثم يصير عليه الخل فمن احب جعل فيه سكرا
وتطرح فيه زعفرانا ومن احب ان لا يطرح فيه زعفرانا ولا بصلا صب فيه الخل ثم طرح
فيه ثومًا مسلوقا وكزبرة فيه قليل كمون من غير ان يلقى فيه زعفرانا

صفة عدسية اخرى

يطبخ اللحم ببصل مقطع وزيت فاذا اغلت القدر ونزعت الرغوة وطرحت
فيها العدس المقشر حتى تهرا ثم تصب فيها خل وتطيب بكزبرة وكمون واطرح فيها ثومًا
ومن احب طرح فيها جبنًا مدقوقًا ومن احب صفرها بزعفران وطرح فيها اضلاع
سلق بالجبن والثوم ومن احب طرح فيها حلاوة ومن احب جعل اللحم في هذه المصفرة
مطحونًا مثل الهريسة وترك معه جبنًا صحيحًا بقشره ويجعله اذا غرفها وسط
الطيفورية

صفة عدس جليل غير مقشور

يوخذ العدس بعد تنقيته
وغسله فيطبخ ويطرح فيه بصل مدور وجبن واصل السلق واضلعه وقلوبه
ويفقص عليه بيض صحاح ويطيب بكزبرة وفودنج او الفليا

صفة اخرى

يطبخ
اللحم ببصل مقطع وزيت وخولنجان ودارصيني صحيح مشدود فاذا اغلى نزعت
رغوته طرحت فيه عدسًا صحيحًا منقا مغسولًا فاذا قارب النضج القيت فيها
قطع جبن وزيتون وطيبتها بكزبرة وكمون وخولنجان وفلفل ومن احب زاد فيها
اضلاع سلق وطاقات فودنج وهو الفليا

الباب الخامس في [illegible]

عمل اللوبيائيات والجلبانيات صفة لوبيائية يوخذ اللحم من
الكتف والعصبر والاطراف والالية فيقطع ثم يلقى في قدر بعد غسله نظيفا
ويلقى عليه بياض بصل وشي من زيت وقطعة دارصيني ويصب عليه غمره ما فاذا
على غليات القي عليه لوبيا حمرا منقا مغسولة وطبخ حتى ينضج فاذا انضج سقي الية
مذابة والقي فيه من الملح حاجتها واغرفها وصب عليها من ذلك الدهن المذاب وقدم
معها خردلا ان شا الله تعالى ومن احب ان يجعل فيها لوبية بيضا فعل صفة
لوبية بيضا يوخذ اللوبيا فتصلق وتشدخ ويصب عليها خل وملح وخردل
وزيت ويقطع فوقه كرفس ونعنع وسذاب وان جعل مكان الملح مري كان طيبا
ويعمل بخل ومري وزيت وحلو ويقطع فوقها البقل ان شا الله تعالى صفة
لوبيائية حمرا يصلق ولا تشدخ ويصب عليها من تاتيها مع مري وزيت وحلو
ويقطع فوقها قليل سذاب وسمك مالح مقلو ومصلق ويصلق بيض ويقطع طولا
فان اكله مما يطيب به ان شا الله تعالى الباب السادس والستون
عمل الطفشيل من الحبوب والبقول طفشيل صالح بن علي تعمد الى جزء
من عدس وجزء من لوبيا وجزء من حمص وجزء من ماش وجزء من ارز وليكن
اقل الاجزاء ثم يغسل ويعزل وتاخذ لحما سمينا وقديدا سمينا وتغسله نظيفا

ثم تلقيه

ثم تلقيه في قدر نظيفة وتصب عليه اعلا من غمره وتطبخه نصف طبخة وتلقي فيه
سلقا مصلوقا باصوله واضلاعه فاذا غلى طرحت فيه الحبوب المنقوعة
ثم يلقى معه الجبن العتيق وتصب عليه خل وزيت وكزبرة وكمون وفلفل مدقوق
الجميع وتحرك فاذا انضج عمدت الى جبن السمن فتفركه ثم تلتته بزيت انفاق ثم
غرفت عليه وقدمته طفشيلية بيضا يوخذ من اللحم المجزع ثمانية ارطال
فتشرح ويوخذ من الحمص المبلول شي صالح ومن اللوبية البيضا المبلولة ضعف
الحمص فيقشران جميعا بالايدي ويجعلان في القدر بعد غليانها ويوخذ عدس مقشر
فيصلق صلقة خفيفة ثم توخذ قدر كبيرة فيجعل فيها اللحم المشرح بعد غسله
ويترك عليه من البصل الصحيح رطل ونصف ثم يوخذ الخل الحامض الابيض المبيض
بالدقيق رطل فيمزج باربعة ارطال ما ويصب على اللحم والبصل من القدر ويلقا
في محو ويدق بصبر الحم من لحم اللقانق وكذلك يفعل بالبصل الذي كان مع اللحم
ثم يفعل ذلك بقضبان السلق والحبوب فاذا استوى الجميع جمع في الجرة حتى يختلط
ويجعل معه كزبرة يابسة وفلفل وبزر الرازيانج ومن الثوم وزن درهمين ثم
يوخذ خل ابيض حامض فيضرب به درهمين دقيق سميذ ويجعل ذلك مع جميع
ما تحصل من اللحم وغيره في القدر التي طبخ فيها اللحم وفيها مري ذلك اللحم وصب على ذلك

من الزيت العذب رطلا ويرد القدر على الجمر وادخل فيها محراكا لا يخرج منها
حتى تنزل عن النار ويدام تحريكها حتى تصير مثل الهريسة المحكمة ثم ترفع
عن النار وتغطى الى وقت الحاجة وتغرف فلا يشك في انها هريسة وربما اكلت
مع رغوة الخردل

الباب السابع والستون في عمل النارباجات للحلوات والحامضات نارباج المأمون

يؤخذ لحم وفراريج فيقطع اللحم ويفصل الفراريج ويغسل الجميع غسلا نظيفا
ويترك في القدر بعد غليان ماء يغمره ويصير فيه حمصا مرضوضا مبلولا
وكزبرة رطبة وزيت انفاق وملحا فاذا غلى فاطرح فيه حب رمان صحيح وزبيب
صحيح فاذا انضج فرش عليه مري وفلفل ودارصيني وخولنجان مدقوقة كلها وانزل
تهدا واغرفها ان شاء الله تعالى وعلى هذه الصفة يؤخذ الزبيب فيدق ويمزج
بقليل خل او لعصير ويصفى بخل وكذلك الحب رمان ويصب على اللحم في القدر والحمل
والحل فاعرفه

باب صفة طبيخة لاسحق ابن ابراهيم الموصلي

تاخذ لحما فتقطعه وسطا وتجعله في قدر نظيفة وتلقي عليه حصاة ملح ورأس
البصل وثوما مدقوقا مع كزبرة يابسة وتلقيه في القدر وتصب عليه في القدر ابتغ
من الكامخ تاخذ لوزا طيبا رطبا اغض ما يكون منه قدر حفنتين فتسحقه

اجمع

اجمع تقشره سحقا جيدا حتى يصير مثل المرهم وتلقيه في القدر اذا انضج اللحم وتلقى
عليه سكرجة من خل خمر وامسح حولها وهزها على النار فانها طريفة مليحة

الباب الثامن والستون في عمل السماقيات للهارونيات

صفة سماقية تدعى الهارونية تاخذ من اطايب اللحم فتقطعه وتجعل في
القدر بعد ان تغسل نظيفا وتصب عليه زيت طيب وشيء يسير من ملح درهم وتقطع عليه
بافة كراث النبطي وتقلي به يسيرا ثم يصب عليه فوق غمره باربع اصابع ماء السماق
المصفى وعمل ماء السماق اما ان تجعل الماء والسماق في الشمس واما ان تصب عليه ماء
حار ولا خير فيه اذا غلى السماق في الماء على النار ثم يلقى فيه ما تخفف من بقل الرمان
ويجعل فيه كف من جوز مدقوق وكفا من جوز صحيح وتبزر القدر بكزبرة يابسة
وفلفل ودارصيني وخولنجان مدقوق وتغرفها على ثريد قد ذر فوقها جوز
مدقوق على ما تقدم من صفة اللحم وتزينه وانثر فوقها جوزا مدقوقا ونعنعا
مقطعا وقدمها ان شاء الله تعالى

الباب التاسع والستون في عمل المضاير العفوكانية والمضاير السماقيات مضيرة ابراهيم ابن المهدي

تاخذ من اللبن على مقدار اللحم وليكن حامضا
متوسط الحموضة فان كان شديد الحموضة فليكن ثلثاه حامضا وثلثه حليبا

ثم يوقد تحته بنار لينة ثم تنزله وتغطيه وتصبر عليه ساعة فينزل اللبن الى اسفل
ويصعد الما الى فوق فتصفى الما عنه وتتركه ناحية ثم تاخذ اللحم من الكتف والمضيرا
وتقطعه لطيفا وتغسله وتسلقه سلقة خفيفا ان كنت مستعجلا ثم تخرجه
من القدر وتغمره من ما بارد وتنشفه فاذا سال عنه الما وصفت القدر التي
فيها اللبن على النار بعد ان يطرح اللحم فيه ويوقد تحته بنار لينة حتى اذا غلى غليتين
فتشرت باذنجانا وقرعا مقطعا وبصلا مدورا وطرحته على ما او ملح ساعة
واطرحه في القدر حتى اذا اغلى عليه طرحت فيه باقة نعنع فاذا انعقد فرش
عليه قليلا قليلا من ذلك الما المصفا منه قبل وامسح حول القدر واتركه على الجمر
ولا تطرح فيه من الابزار الا الكمون وحده ثم اخرج النعنع الاول واطرح فيه نعنعا
طريا لئلا يسود فان لم تبال بسواده فاطرح مع الكمون كزبرة يابسة وان اصبت
الهليون فاطرح فيه

مضيرة للمعتمد

فتاخذ اللبن فتعمل به كالاولى وكذلك
اللحم ويكون اللبن طريا قليل الحموضة فاذا طرحت الحوايج طرحت عليها رطلا من ما
الحصرم في ثلاث دفعات ثم تترك الابزار في خرقة كان مصرورا في القدر وهو
كزبرة وكمون وعود دارصيني وخولنجان مرضوض جميعه فاذا انعقد اللبن رش عليه
قليل من ذلك الما المصفا منه وامسح حول القدر واتركها على الجمر وصب فيها ان شئت

البقة

ان يجعل فيها عوض الهليون
البقة مسلوكة او شحم دجاج مذوبا او زبدا وان شئت
بقلة الحمقا او قطف عوض الحوايج المذكورة فافعل ثم هدها على النار لبن تغمر الدسم
ثم اغرفها

وانشدني ابو الحسين في مضيرة شعر

ان المضيرة في الطعام • كالبدر في ليل التمام • اشرافها فوق الموايد • كالضيا على الظلام •
مثل الهلال اذا بدا • للناس من خلل الغمام • في صحفة مملوة صفرا • من جزع التهام •
فلذا عجبت لابي هريرة • اذا اتت بين الطعام • حتى لعذ مال الهوى • هواه عن طلب الصيام •
ولقد راى في الحلم خطا • فبادر بالقيام • ولقد شكيت ان يكون • مواكل البر الامام •
اذ ليس ثم مضيرة • تشفي السقيم من السقام • لا غرو في اتيانها • من غير اتيان الحرام •
بين اللذيذة والعزيزة • والعجيبة في الانام •

الباب السبعون

في عمل المصليات والتقبير بسيات مصلية لابراهيم بن المهدي

يؤخذ من لحم حمل صغير فيقطع طوالا مثل الاصابع ثم يجعل في القدر بعد غسله نظيفا
ويصب عليه زيت طيب وعود خولنجان وعود دارصيني ويطرح عليه كزبرة
رطبة وبصلا مقطعا وينضج فاذا لحق ذر عليه فلفلا وكسفره يابسة وكمونا
مدقوقه ثم يسلق السلق وتلقيه في القدر ثم يدق المصل دقا ناعما ثم تلقيه عليه وتحركه

صنعة مصلية اخرى للواثق يؤخذ لحم مجزع مما على الاضلاع فيقطع صغارا

ويجعل في قدر نظيفة بعد غسله بالما نظيفا ثم يصب اليه من الما ما يغمره ويطرح فيه
بصلا مقطعا فاذا غلى طرحت فيه جوزا مدقوقا ومصلا مدقوقا ثم تطرح فيه
شيا يسيرا من باذنجان مقطع صغارا وتغليه ثم تطرح فيه من الابزار كزبرة يابسة
وفلفل فاذا غليت بالابزار انزلتها عن النار لئلا يتسيط ولا يكون لها مرقة الا قدر
مغرفتين وتغرفها وتقدمها **مصلية سادجة عملت للواثق** يوخذ لحم فيه
اضلاع فيصلق حتى ينصلق ثم يخرج فيقطع دقاقا طوالا ويجعل في قدر نظيفة
ويصير معه حمص مرضوض وبصل ابيض مقطع ودارصيني وخولنجان ويوخذ مثله
سلق فيقطع اصوله على قدر اللحم ثم يصلق على حده في قدر اخرى ويعزل فاذا انضج
اخذ كف لوز مسحوق ناعما واخذ بياض عشر بيضات فيضرب باللوز المسحوق في حتى
يختلط ثم يعزل ناحية ويوخذ بصل مدقوق دقا جيدا فيصير فوق القدر ويوخذ
لبن حامض قدر رطل فيصب في القدر ثم يوخذ ذلك اللوز والبيض فيصب فوق القدر
وتعقد به على النار وتتركه حتى تسكن وتغرف ان شا الله تعالى **مصلية اخرى**
يوخذ لحم سمين بعد غسله نظيفا فيقطع قطعا دقاقا ثم يجعل في قدر ومعه
بصل مقطع وحمص مبلول مقشر وزيت عذب وملح ثم يغلى حتى يقارب النضج وخذ
البصل الطري فاسحقه ببياض خمس بيضات ثم القه فيها ذلك وخذ اضلاع سلق

مصلوقة

مصلوقة فقطعها طوالا والقها في القدر فاذا انضجت بزرت بفلفل وكزبرة
وشي من كمون وثلاثة اسنان ثوم واتركها حتى تسكن واغرفها وقدمها ان شا الله تعالى

الباب الحادي والسبعون عمل المعشوقات والنرجسيات صفة معشوقة يقطع اللحم بلا عظام من حكاية الفلقية في
الصغر وتغسله غسلا نظيفا وتاخذ الشحم على قدر اللحم وتطرح معه قليل زيت ويكون
الشحم مدقوقا حتى لا يكون له حجم وتتركه في قدر نظيفة فاذا ذاب الشحم مع الزيت
طرحت عليه اللحم بعد صلقه على حدة فاذا انقلى فسقه قليلا ما الحصرم فان لم يحضر اخذ
فما السماق مذابا فيه لوز مدقوق مصفى الى ان تراه قد نشف ما قدره رطلا وا
من ما الحصرم واحمر فان كان مع ما الحصرم قليل خل وعسل فيكون طرحك للعسل
وصب ما الحصرم في وقت واحد ويزن بكزبرة يابسة وقليل فلفل وخولنجان
ودارصيني وكمون مدقوقة يكون من الفلفل والخولنجان نصف درهم ومثله ملحا
واسقها رائحة زعفران وخذ اللوز المقشر فدق بعضه ناعما وبعضه جريشا
مع لباب خبز لتطرحه على راس القدر وتمسح حوالي القدر بقليل شراب بعد ان اخذت
اللوز الناعم بقليل ماورد وحركت به اللحم وتغرف من الشراب في وسطه قليلا
ليا خذ طعمه ثم تنزعه وتكون القدر قليلة المرقة جدا الا ما يكون بقدر الصلح

والموى **صفة نرجسية** يوخذ لحم جدى او خروف او فراخ فيقطع صغارًا مثل المرقوق و يصير معه كزبرة رطبه و بياض بصل و زيت و ملح و قليل ما و يغلى عليه ثم يلقى بعد نضجه باقلا مقشر من قشريه و ينضج و يطرح فيه كزبرة يابسة و فلفل و كراويا مقطعة رطبة مصلوقة و يفقص عليه خمس بيضات مثل عيون البقر و تغرفها ان شا الله تعالى **صفة عشيقة المامون بلحم طير** يوخذ فراخ او دجاجة سمينة او غيرها من الطير فتسمط و تفصل و تغسل نظيفًا و يوضع فى قدر ما يقل ما ينضجها ثم يغلى و تطرح عليه و ترمى رغوته و يملح فيه الى ان ينضج و ينصب الما و يطرح عليه كزبرة رطبه و بياض بصله و عود خولنجان و يوخذ نصف رطل جوز طرى فيدق ناعما و يصفى برطل ما الحصرم و يصب فى القدر و يغلى حتى يسكن رغوته و يشم رايحة فلفل و دارصينى و خولنجان و كمون مدقوقة يسيرة و ان احببت ان تترك فيها رجيبين تذيبه بما الحصرم و ان احببت مكان الجوز فستقا فافعل **صفة عشيقة لابن المهدى بحب** تقطع جدى او بطة او دجاجة فيغسل و ينظف و يصير فى قدر مع زيت و حمص و ملح و بصل و كزبرة رطبة يقطعان و تغلى عليه ثم يصب عليه ما و يطبخ و يدق لحم من الفخذ دقا ناعما مع بصل و كزبرة رطبة و يابسة و قليل فلفل و دارصينى فاذا نضج الطير طرح المدقوق فيه لوز و جوز

وفستق

وفستق واذيب بما الحصرم وطرح فيه و ان شيت ان تترك فيه اسفاناخا او سمقا فافعل و ان شيت ان تطرح فيه جبين مذابا بما حصرم فافعل **صفة محشوقه طيبة** يوخذ من لحم المتون و الافخاذ و البشمازج فيدق ناعما و يعز بكزبرة يابسة و يقطع فيه كرفسا و قرطام بجعل تعلاريحون جون و ان شيت يقرص بعضه كالفلوس ثم يطرح فى قدر و يقلب عليه يسير من ما و شيرج و يعرق حتى يعود الى دهنه ثم يخرج و يعزل و يوخذ من التمر البرنى الجيد النظيف رطلين و يقص من نواه و يترك فى مقلى و يلقى عليه رطل من الشيرج الطرى و يغلى حتى يذوب ثم يطرح فيه شى من اللوز و الفستق المدقوق بين الناعم و الجريش و يحرك حتى يختلط و ينزل عن النار و يترك حتى يمكن مسه و يصنع منه لكل كبابة من اللحم غلافا من ذلك التمر و ان كان قرصا يجعل التمر قرصا و يطبق من الوجهين على القرص و يختم جوانبه ثم يعمد الى البيض السليم من الفساد و تفقص منه مقدار ما تعلم ان يعم الكل مع غضاره و يضرب حتى يختلط و يترك عليه كزبرة و شى يسير من فلفل و قليل ما الورد و زعفران و شى من جوز و بندق مقشور مدقوق و قطع من سكر ابيض بين الصغار و الكبار و خلطه بملعقه ثم تعمد الى مقلاه مدوره مكنسته لا بقيه بهذا العمل فتصب فيه نحو رطل و نصف شيرجا او بعض الادهان كاللوز و الجوز و تصف فيه الكل المغشاة بالتمر صفا على بسه ارض المقلاه اغلى الشيرج و حمى صب عليه البيض المضروب

ودع الكتل يذب ملعقه حتى يتداخل الكتل في البيض وتراعيه برفق حتى يجمد البيض وينضج فاذا استحكم صببت عليه من العسل المنزوع الرغوة مقدار رطل ونقبت خلل الكتل بعيدان من غير يغوصه وقلة المقدام حتى يتداخل العسل في خلله وتتركه بعد ذلك لحظة وانزلته وذررت عليه سكرا ولوزا مقطعا مصبوغا الوانا وقدمتها ان شا الله تعالى

صفة معشوقة اخرى يوخذ التمر الجيد ينقى من اقماعه وينزع عجمه ويترك في اناء ثم يوخذ اللوز فيقشر عن قشريه ويحمص ثم يوخذ جزو من التمر ويترك فيه لوزه مع حصاة من سكر وتصنع منه شبيها بالبلوط وصنعته بان يترك في يده اثر سبيرج ليلا يلتزق التمر بالكف ويعمل منه ماشا ويفرده ثم يحضر مقلى لطيفا ويصف ما اعده من التمر المعمول واحده الى جنب اخرى الى ان يمتلي ارض المقلى ثم تقلب عليه شيرجا طريا مقدار ما يغمر ثلثي التمر ولا تغمره كله ثم يترك في خلل التمر المصفوف عنابا قليلا احاد امفردات ويذر على الجميع خشخاشا غير محمص ثم ترفعه على النار وتتركه حتى تعلم ان الحرارة قد وصلت الى السكر واللوز ولا يتركه كثيرا ليلا يذوب السكر فاذا عرف ذلك يعمد الى بيض يكون قد قشره جميعه وضربته وخلطت به قليل زعفران ام ماء وتحققه خفقا جيدا فاذا علم ان الحرارة قد وصلت الى داخل التمر قلب البيض المخفوق عليه ثم يدفع براس ملعقة واغرز تمره تمره قليلا بحيث يدخل البيض داخلا الى التمر

ويصير

ويصير تحته فاصلا بينه وبين المقلى واجتهد ان لا يكون البيض كثيرا بحيث يعلوا على التمر فاذا علمت ان البيض قد نضج واستوى فاعمد الى عسل منزوع الرغوة وفيه قليل ماء ورد وكافور واقلبه فوق التمر واتركه لحظة وربما صببت الجميع الصحن ثم انزله من النار واعمد الى لب لوز مقشور فقطعه صفائح الحب الميانر واقسمه قسمين وصغ احدهما ثم صغه على راس الجميع جملة من اللوز الصفر والى جانبها جملة من اللوز الابيض والوسط من اجل القسمين ثم اعمد الى الخشخاش قد حمصته جيدا فذره على راس الجميع ذرا كثيرا كثيرا بحيث يتغطى الجميع واعمد الى سكر مدقوق قليل الدق فذره بقدر ان يستره وخذ يسيرا من ماء ورد ترشه على الجميع وقدمه ان شا الله تعالى

وقال ابن المهدي في النرجسية

يا سائلي عن اطيب المآكل	سالت عنه اليوم غير جاهل
خذ يا خليلي اضلعا من لحم	لحم فخذ بعجل وشحم
فاقطع من اللحم المسمن الرطب	واغسله بالماء القراح العذب
واطرحه في الطنجير فوق النار	ثم اقله بالزيت والابزار
حتى اذا ما صار فيه احمرا	وقطع عليه بصلا مدورا
وبصلا رطبا طريا اخضرا	والق عليه سذابا وكزبرا
وسعد مريا وزنجبيلا	وفلفلا من بعده قليلا
واضعف عليه بعد هلبونا	وافقص عليه بيضة عيونا
مثل نجوم الفلك المستنيرة	وزهرة النرجس مستديره
وادر عليه قطع السذاب	وبعضه قام بانتصاب
وقرب الطابق في غلاف	

او سلة من قضب الخلاف ثم اذكر الله وكل هنيئا ◦ اكلا لذيذا طيبا مريا ◦

الباب الثاني والسبعون في عمل البناطيات من الاطباق المطبوخات ∴ في الاصل ما كتبه ∴

الباب الثالث والسبعون في عمل النرجسيات الصيفيات والشتويات

نرجسية عونية يشرح اللحم ويقطع قطعا لبيبة بالاصغار مع شحم ويطبخ بخضرة بصل او كراث نبطي صحيح ايضا يجعل في اعلا اللحم وملح وزيت وقطعة دارصيني وخولنجان مسند وخبز ويطيب بكزبرة يابسة ومن احب زاد فيها ما يشا من كمون يسيرا او فقص عليه بيضا عيونا حتى يعلا وجه القدر ويكون مقلي بحجر ويقدم بحاله في طبق ويعزل في كل بيضة طاقة سذاب ويلبس المقلي رقاقة مقورة الوسط على قدر سعته ليغطي سواد ظاهره اذا قدم على المائدة

صفة نرجسية اخرى وتعمل ايضا على هذه الصفة جبنا مقطعا وباقلي مبنوتا وتفقص عليه بيضا عيونا ثم تشوش بالاشكاب حتى يختلط المح بعضه مع بعض ويعم راس المقلي ثم يخرج الجبن من خلاله ويقطع فوقه ويزين بلقانق وسنبوسج ورقاق مقلو وهذا يطيب بفراخ وفراريج معها بغير لحم مجموعة ويقدم ان شا الله تعالى

الباب الرابع والسبعون في عمل المغمومات السواذج والمخللات

صفة مغمومة لاسحق ابن ابراهيم يوخذ لحم سمين فيقطع ادق ما يمكن ويوخذ

بصل

بصل ممدور فيقطع رقاق مثل الدراهم ويوخذ برمة نظيفة فيبسط ساف لحم ويلقى عليه فلفل وكزبرة وكرويا ويبسط فوق ذلك بصل مقطع دراهم ساف وفوقه لحم وابزار وملح ساف وفوق ذلك ساف بصل ويغمر برغيف ويطبخ بنار لينة حتى يدرك وتقلبه في غضارة وتقدمه ان شا الله تعالى

صفة مغمومة اخرى يوخذ فروجان سمينان فيفصلان بعد تنظيفهما ويجعلان في قدر ويجعل عليهما من الكزبرة اليابسة درهمين ومن الفلفل والخولنجان والزنجبيل المسحوق من كل واحد ربع درهم ومن الدارصيني المدقوق درهم ثم يوخذ من الخل ثلثي رطل ومن البصل رطل ومن الكزبرة الرطبة اوقية ومن الزيت نصف رطل فيخلط جميع ذلك ويصب في القدر ثم يطبق عليها رغيف ويجعل على الجمر حتى يدرك ثم ترفع عن النار وتترك حتى تسكن وان شرح الفروجان تشريحا دقيقا كان ذلك ابلغ في طيب اللون ان شا الله تعالى

صفة مغمومة خراسانية يقطع البصل المدور امثال الدراهم ويشرح اللحم رقاقا ويغسل نظيفا ويجعل اولا في القدر زيت صالح وتطرح ساف لحم وساف بصل ويوخذ عصارة فيصب فيها مغرفتان من الخل الحامض ومثله ما كامخ والقى معه كزبرة يابسة وفلفلا وكمونا وكرويا ويصب في القدر وتغمر برغيف حتى ينضج ولا يحرك ثم تقلب الى غضارة وتقدم ان شا الله تعالى

صفة مغمومة من نسخة ابن [illegible]

يوخذ فروجان كسكريان بعد تنظيفهما فيفصلان ويجعلان في قدر ويجعل عليهما
قليل كزبرة يابسة ومن الفلفل والدارفلفل والخولنجان والزنجبيل المسحوق من
كل واحد دانق ومن الدارصيني المسحوق نصف درهم ثم يوخذ من الخل نصف رطل
ومن البصل مثله ومن ماء الكزبرة الرطبة اوقية ومن المري النبطي المعروف
بالثاني اوقيتين ومن الزيت العذب ثلث رطل فيخلطان جميعا ويجعلان في
القدر ثم يطبق عليها رغيف ويجعل على الجمر حتى ينضج ثم يرفع عند النار ويترك
حتى يسكن وان شرح الفروجان تشريحا غير رقيق كان ابلغ في طعم اللون ان كسا البغدادي

صفة معمومة بهليون لابن المهدي يوخذ الهليون الغض فيسلق سلقة
خفيفة ويقطع صغارا ويعزل ويوخذ اللحم فيقطع صغارا ثم يوخذ شحم الدجاج
وقوانصها وكبودها فتقطع في القدر بعد ان تنظف غير الكبد فانها تلقى اخر شي
ويصب عليها زيت مغسول وحمص مرضوض وملح مسحوق وبياض بصل وكزبرة رطبة
وكراث جميعه مقطع ويصب عليه من الماء اقل ما يغمره ويغلى حتى اذا انضج طرح
الهليون فيها مع جوز مدقوق وجبن مدقوق وزيتون مقشر من نواه ويطرح
فيها كزبرة يابسة وفلفل ويوخذ بيض فيكسر في غضارة ويطرح ايضا فلفل
وكزبرة ويضرب ضربا جيدا ويكون قد طرحت فيها قبل البيض الجبن والزيتون

ثم نصب

ثم نصب فيها البيض وتحرك ويصب فيها شي من مري وتطبخها حتى تنشف ثم خذ
رغيفا وقور حواليه على قدر القدر واقله في مقلى بزيت على حلق ثم اجعله فوق
اللحم الذي في القدر مع ابزاره فاذا اردت ان تغرفها فاغرفها فوق ذلك
الرغيف وقدمها ان شا الله تعالى **وقال ابن المهدي في صفة معمومة**

من كان يعجبه لون على قرم • من الحبوب فما بالخل يعجبني • اني اذا ما اناس كان مطعمهم
ما قد يجد من الالوان في الزمن • فانني اشتهي في الخل مجتهدا • من الطعام الذي لا شك ينفعني
ما كان بالخل معمولا سررت به • وما سواه من الالوان يحزنني • ان الصبيغة للسكباج تعجبني
كعجب ذي ادب بالفقه والسنن • والحصرمية جدا في تنفعني • نفع الصلاقة للاعضاد والسمن
والمضيرة لون قد اسر به • لله عن هنا من منظر حسن • والتي اشتهيها موقع عجب
عندي اشتاق شهوان الى الوسن • وحاجتي لا ازال الدهر اطلبها • من الطهاة فاعطي غاية الثمن
اذا ادبرت بقدر ثم عادلها • طوق من الخل والابزار في قرن • واركبت سافلها فوق البقعة
وساقها من بصل حلو ومن بصل • وساقه باذنج قد قشرت اوجهه • مقطعا في مثال الدرهم الحسن
وان جعلت سوى باذنجها جزرا • جاءتك في غاية التطييب والبنن • واصبب عليه من المري العتيق
وما قطعت من كزبر رطب من الغض • حتى اذا اكملت في قدرها وغلت • اطبقت من فوقها قرصا من الفرن
وشلتها فوق نار بعد وقدتها • ومكنت من لهيب النار والدهن • حتى اذا انضجت ارخت دسومتها
اقلبتها في اناء واسع البدن

ان يرزن

وريحانة تفرح الجيعان • لكنها مادات يوما من الحزن • فهي عندكم مغمومة حزينة

الباب الخامس والسبعون في صحفة كتاب البدر في الدجن

في عمل الملوحات من اللحوم المعجلات ثم ما كتبها في اصل النسخة ساقط

الباب السادس والسبعون في عمل البصليات

والماسميات بصلية للمعتمد تاخذ لحم الضلع والنخل فتقطعها صغارا

على مثل الاصابع وبطرح في الما البارد ثم تخرجه منه وتطرحه في ما اخر ويكون

معه شحم كثير مدقوق فان احببت ان تطرح فيه خولنجان ودارصيني فافعل

ويحتاج اللحم الى مثل ثلثه بصلا وقطعا فان كان ايام القرع قطعته على مقدار اللحم

فاذا اغلى اللحم غلية طرحت عليه البصل والقرع وتصب على اللحم قليل ما في الاول فاذا

نشفت القدر الما سقيته مريا وابزارا ابابسا مثل فلفل ودارصيني وكزبرة

يابسة وكمون ومعرفة خل وشي من سذاب بصلية للواثق تقطع اللحم

طوالا ويطرح عليه كزبرة رطبة وبصل وزيت طيب فاذا نضج سقيته فلفلا

وكزبرة وكمونا ثم تقطع شيا من كرات البقل ثم تلقيه في ذلك اللحم ثم دعها تهدا

على النار ساعة واغرفها وقدمها ان شا الله تعالى بصلية كانت تعمل للمامون

تاخذ من لحم الضلع والفخذ ما تقطعه صغارا على مقدار الاصابع ويطرح في الما

البارد

وخولنجان

البارد ساعة ثم تخرجه بعد نظافته ويكون معه شحم كثير مدقوق ودارصيني

وحمص مرضوض مبلول من قبل ثم تاخذ من البصل مقدار نصف اللحم فتقطعه صغارا

فان كان ايام الحمص قطعت معه اصول الحمص مثل الدرهم وصببت عليه الى النضجة ثم

تصب عليه قليل ما ورد فان كان قد نشف الما فسقه مريا وابزارا ايابسا مثل

الكزبرة والفلفل والدارصيني والكمون ومعرفة ما حضر وسذاب واخرج من

تحته النار حتى ينعقد اللحم على الفحم واطرح عليه باقة نعنع في وسط القدر فاذا

هدت واغرفها ان شا الله تعالى بصلية اخرى يوخذ من لحم الضلع واصول الافخاذ

والالية قطعا صغارا ويغسل نظيفا ويطرح في القدر بعد صلقة ويترك عليه كزبرة

رطبة وسذاب مقطوعان وعود دارصيني وخولنجان فاذا حمي القي عليه معرفة

دهن الدجاج او شحم الكلى فاذا انقلى بابزار صب عليه مرقة صلقة وطرح من

بياض البصل المرؤس مثل اللحم ثلث كرات ثم تغطى القدر وتوقد تحته بنار

لينة وتكون المرقة وقت طرح البصل دون غمره فاذا انضج البصل واحمر فالقه

واطرح تحتها فحما قويا ودعها تنعقد على الجمر الى ان تصير مثل القالودجة حلاوه

وانعقادا فاطرح فيها نصف درهم زعفرانا ومن الابزار رايحة فلفل ودار صيني

وسنبل وقرنفل من كل واحد نصف دانق وكزبرة يابسة وقوم طعمها بالملح واتركها

ق

على النار نهدا فان جاءت رقيقة فاعقد راسها بلباب من خبز سميذ او بلوز مدقوق
مقشور او بجوز مدقوق ناعما ورش عليه قليل ماورد وغطيها ثم اغرفها مع خيار
مقشر **الباب السابع والسبعون في عمل الجزوريات
والبنيات صفة جزورية بلحم جزور** تاخذ من اطايب لحم الجزور فتقطعه
بالطول على مقدار ما تقطع العلايا وتقطع من السنام مثل ذلك ثم تاخذ بصلا فتقطعه
صغارا او تسحقه حتى لا يستبين وتغسل قدرا وتنظفها وتلقي اللحم فيها بلا سنام ثم توقد
تحتها ولا تجعل فيها ماء ولا خلا الا اللحم وحده فاذا علمت ان اللحم قد ادخر ماءه ولم
يبق فيه شيء من مائه فالق في القدر البصل المسحوق وشيئا من ملح والق السنام ثم اقله
ابدا حتى يطيب ويرخي دهنه ثم الق فيه ابزاره وخلا وماء كامخ وفلفل وكزبرة
وكروياء فاذا غلى وهدا فانزله واغرفه وقدمه ان شاء الله تعالى **جزورية اخرى**
تعمل على هذه الصفة التي تقدمت والق فيها بدل ماء كامخ بنا وشيئا من رازيانج
مدقوق وخل وجميع الابزار كما في الاول من العمل وتجعل فيها شيئا من زعفران
صفة جزورية اخرى يقطع اللحم امثال الاصابع وكبد وسنام وتجعله
في برمة وقطع فيه كزبرة رطبة وبصلا وتترك فيه قليل فلفل وملحا وزيتا
وسكر بين ثم اوقد تحت القدر النار وحرك اللحم حتى ينضج وصب عليه من الماء ما

يكفي

١١٠

فيها
يكفي لمثله ثم اوقد تحت القدر حتى تغلي ثم خذ حمصا مدقوقا فالقه فيها
ثم حركه فاذا انضج تذوق القدر فان اشتهت الملوحة فاجعل فيها مريا وحركها
ثم اقطع بصلا واطرحه فيها واوقد تحتها حتى ينضج البصل واطرح فيها
يسير فلفل وكزبرة يابسة وكمونا واذا احكم نضجها فاجعل فيها ماء خارا
وقطع فيها كزبرة رطبة وسذابا واطرحه فيها والق فيها شيئا من سمن
ثم ارفع القدر عن النار ان شاء الله تعالى **صفة جزورية من لحم غنم لابن المهدي**
يوخذ من اطايب لحم الجزور اربعة ارطال ورطل كبد ورطل سنام ثم يقطع
الجميع قطعا مستطيلة دقاقا ثم تاخذ رطل بصل مقطعا فتصيره في قدر
بعد غسل الكل وصب عليه ثلثي رطل زيتا ونصف رطل ماء وثلاثة دراهم ملحا
وتنزع رغوته ثم تغطيه حتى ينشف الماء وماء اللحم والبصل والنقفه وحركه
والق فيه السنام وادمن تحريكه حتى يقلى اللحم والسنام ثم تسقه رطل خل
جيد فاذا انضج اللحم فالق الكبد وحرك القدر والق فيها سذابا مقطعا
ودرهمين وحركها حتى تظهر الحبه وتسقه ربع رطل مريا وفلفلا وكرويا
وهذها وان كانت لحم غنم واليته وكذلك فان الالية تقوم مقام السنام
صفة جزورية لعبادغني يوخذ اللحم الرخص السمين فيقطع صغارا

ويجعل في قدر بعد غسلها نظيفا ويصب عليه زيت عذب وملح وقليل ما ويغلى
حتى يقارب النضج ثم يجعل فيه بياض البصل مقطعا وباذنجان لطاف مقطع
شبه الدراهم قد نقع بالما والملح فاذا انضج الباذنجان جعل فيها من الخل مغرفتين
فاذا انضج الخل جعل فيها من بن عتيق مداف بشي من المرق وبزر كزبرة وفلفل
وهدّها وقدمها ان شا الله تعالى صفة جوذرية لعباس بن الرشيد
يقطع لحم الجزور ويجعل في قدر بعد غسلها ويلقى فيه ملح وزيت وبصل صحاح
وكراث رومي وحزمة كراث فارسي وباقة كزبرة رطبة فاذا اغلى الزبرمه
نزعت رغوتها فاذا انضج اللحم فاخرج البصل والكراث الرومي والفارسي والكزبرة
ثم يزرع بفلفل ولوز مدقوق واثردلها ثريد وصب عليها شيا من زيت طيب
واغرفها وقدمها ان شا الله تعالى الباب الثامن والسبعون
في عمل المقلوبات واللحوم المدقوقات صفة مدقوقة طريفة
طريفة يعمل منها ثلاثة الوان من نسخة اسحق بن الكندي
يوخذ اللحم فيدق في الجرن حتى يصير مثل المخ ويترك في قدر نظيفة قليل ما
حتى يغلي ثم يطرح عليه اللحم المدقوق فاذا اغلى اخذت رغوته ثم صب عليه زيتا
فايقا وملحا وبياض البصل المقطع ثم يغلى ويحرك ويلقى فيه كزبرة يابسة مدقوقة

وفلفل

وفلفل وحمص مبلول وتطرح عليه حليب مقشر مسحوق ويصب عليه بياض البيض ويترك
حتى يجمد وتغرف فان اردتها مصلية طرحت فيها في وقت القا اللوز مصلا
ابيضا وشيا من كمون ثم تطرح البيض وشيا من كمون بعد ان ينضج المصل والتدبير
واحدا فان اردتها حصرمية او سماقية او ليمونية القيت فيها وقت طرح اللوز
ما احدها بقدر ما يكفيها ونعنعا وبقلة الحمقا ان شيت وقثي وخيار فاذا
نضج الجميع القي فيها عود سذاب والتدبير واحد صفة مدققة اخرى
يوخذ اللحم فيدق صغارا مثل الشحم ثم يوخذ ابزار رطب وبصل وسذاب
فيقطع صغارا ثم يدق بسلق حتى يصير مثل المرهم ثم تاخذ دارصيني وفلفلا
وكرويا وما كامخ وخلا وزيتا فترشه عليه ويعجن حتى يختلط ويصب عليه نصف
رطل الية مذابة وما احببت من الفواكه اليابسة مثل الجوز واللوز والفستق
ويضرب له عشر بيضات في انا ويصب عليه فانه يجي مثل الفرنية وتقدمها ان شا الله تعالى
صفة مدقوقة اخرى يوخذ لحم خولي رخص من الفخذ فيشرح ويدق ناعما ويلقى معه
بيا من بصل مقطع صغارا وكراث البقل مقطعا وابزار مثل كزبرة وكمون
ودارصيني مدقوق ويخلط الجميع في الجرن ويكبب بزيت طيب فيعزل في انا ثم تاخذ
قدرا نظيفة فتغلي فيها من الما ما يغمر الكبب فاذا اغلى فاطرح فيه المدقوق وخذ رغوته

ويصب فيه زيت طيب وحمص مرضوض منقوع وبصل وكراث وكزبرة رطبة
مقطعة ويغلي حتى يقارب النضج ويوخذ ثلاثون درهما من لوز مقشر
مدقوق مثل الكحل فيداف بما ويطرح فيه ويترك فيه ملح بقدر حاجته ويضرب له
عشر بيضات ويصب عليه ويحرك شديدا حتى يختلط البيض مع اللحم ويذر فيه كزبرة
ورابجة فلفل ودارصيني ويترك حتى يسكن ويعرف ويقدم ان شا الله تعالى

الباب التاسع والسبعون في عمل العجج المدورات
والمخلطات **صفة عجة بيضا لابن سمين** تاخذ مقلى فتغسله نظيفا
ثم تصب فيه اوقية من زيت عذب ثم تعمد الى عشرة بيضات فتفقصها في غضارة
وتصب عليها ثلاث اواقي لبن حليب وتطرح فيها كف فستق ولوز وجوز مدقوق كله ثم
تضربه ضربا جيدا ثم تصبه في المقلى حتى اذا نضج الوجه الواحد قلبت الاخر
واتركها مثل البسر في غاية الجودة والطيبة **صفة عجة ببصل اخضر حريف**
تاخذ من البصل الحريف ثلاث باقات فتقطع صغارا ثم تسلق في قدر ماء حتى
ينضج ثم يحول الى المقلى وفيه زيت فيقلى به حتى يحمر ثم تخرج الى غضارة نظيفة
ويعمد الى عشر بيضات فتفقص عليه ويضرب جيدا وتصب في المقلى وهو يغلي بالزيت
حتى اذا احمر الوجه الواحد قلبه الاخر فاذا نضج قربته مع سكرجة خل ان شا الله تعالى

تعالى

صفة عجة من باقلى يقشر الباقلى الاخضر من قشريه ويسلق ثم يقلى بالزيت حتى
اذا نضج فعل به كما فعل بالبصل وضرب بالبيض في غضارة وصب في المقلى واقلب
الوجه الاخر وقدم مع سكرجة خل ان شا الله تعالى **صفة عجة مقلوبة قرنية للرشيد**
تاخذ اللحم فتدقه بالسكين مع الابزار الطيبة والكراث حتى يصير مثل الكحل ثم تطرحه
في المقلى وتصب عليه شيئا من مري فاذا استحكم سقيته فلفلا وكزبرة ثم تخرجه من
القدر وتصيره ثلاثة اجزاء جزوا منه ببصل وجوز كثير وثلثا منه بجبن
وفستق ولوز كثير والثلث الاخر اسفيذباج بجبن ولوز مسحوق فالثلث الذي
بجبن اطرح عليه شيئا من كمون والذي بجبن الق عليه شيئا من سنبل وقرنفل
مسحوق والذي ببصل اطرح عليه دارصيني وكرويا ثم خذ الرقاق مع العجين
فاعمل منه سنبوسجا من كل الالوان وليكن لطافا ثم خذ قدرا فاقله فيها بدهن
كثير وزيت مغسول ثم اجعله فيها صفا صفا وضعها على نار [illegible] كثير وامز لها
من البيض ما يعم السنبوسج ثم صبه عليه واجعله على فحم لين او في تنور هادي
فاذا جمد اخرجته واتركه حتى يبرد قليلا ثم نكبه يخرج قرنية عمل الحسني
صفة عجة بكماة تاخذ اللحم فتدقه بالسكين حتى يصير مثل الكحل وتاخذ

الكماة فتصنع بها مثل ذلك ثم يلقى في قدر نظيفة بزيت مغسول ودسم كثير ثم
يلقى الكماة مع اللحم في القدر ويحركه على النار حتى ينضج ثم سقه مريا وفلفلا ودارصيني
ثم تخرجه وتجعله في غضارة وتكسر على كل رطل لحم خمس بيضات مع الكماة وتاخذ مقلى
صحة فتوقد تحته حتى تحمى فتصب فيه دهنا او زيتا وتضعه على فحم فاذا حمي الزيت ضربت
ذلك بالبيض حتى يختلط جيدا ثم تصبه في المقلى صبا برفق وتتفقد ساعة بعد ساعة
على النار حتى يتبدد اخله الدهن فاذا اقلبت المقلى رفعت بنادة حتى ينضج على مهل وتجعله
واذا اقلبت الجانبين فهو احسن والا فكبه كبا ويكون صباغه بنبيذ زبيب فانه
اطيب ما اكل **عجة بنشا بيضا** يوخذ بياض البيض ونشا فيضربان جميعا
ويوخذ لوز وفستق ولبن حليب ويغلى فاذا انضج صب عليه مري **صفة عجة اخرى من
عصافير** تاخذ عصافير فتنظفها وتقليها بزيت وملح حتى يجاد ثم خذ عشر بيضات
فاضربها بشي من فلفل وكزبرة رطبة مقطعة ثم صبها على العصافير واقلها حتى تنضج
وقدمها ان شا الله تعالى **صفة عجة اخرى بيضا** تقطع كزبرة وكراث وبصل ويقلى
بزيت وتصب عليه مغرفة مري ومغرفة خل ويوخذ عشر بيضات وتكسرها في غضارة
وذر عليها فلفل وورق سذاب ويضرب في القدر ويقلب عجة على الغضارة **صفة
عجة اخرى** يوخذ البيض فيفرغ بياضه على حده ويلقى على البياض شي من عسل

ويضرب

ويضرب به ويقطع عليه سذاب وطرخون ونعنع وباذروج ويضرب جيدا او يجعل في
قدر ويوقد تحته حتى ينعقد وينثر عليه شي من كمون ودارصيني ومري وزيت ويقلب
في جام وينثر عليه الصفرة التي عزلتها بعد ان تعقدها بسكر وتقدم ان شا الله تعالى

الباب الثامن في عمل الاجذابات التي خشيات

صفة اجذابة ليحيى بن خالد البرمكي يشرح اللحم ويقطع البصل
والابزار الرطبة ويطرح في قدر ويصير فيه زيت فاذا اغلت القدر
واحمر اللحم اسقه فلفلا وكمونا وكروبا وقليل مري واطرح فيه اجذابا
مسحوقا بقدر الحاجة واقفص فيه بيضا وهدها **صفة اجذابة لابن عمر**
يوخذ اللحم فيقطع مثل تقطيع القلايا ثم تاخذ الشحم فتقطعه صغارا فيقلى
فاذا اذاب اخرج اللحم ثم يطرح فيه ابزار رطبة وبصل مقطع واللحم ثم يقلى حتى اذا
انقلى اخذت اجذابا بقدر ما يحتاج اليه فطرحته عليه ثم تاخذ دارصيني وفلفلا و
وكروبا وشيا من خل وماكامخ فتلقيه فيه ثم ترش عليه شيا من ما وتقلبه
وتقدمه ان شا الله تعالى **صفة اجذابة اخرى** يقطع اللحم ويغسل
ويجعل في قدر نظيفة ويصير معه قليل ملح وزيت ويوقد تحته حتى يحار ثم يلقى في
بصل وكزبرة رطبة ويطرح فيه ويحرك ويجعل فيه خل ومري وقليل ما وفلفل

وكزبره وشي من انجذان ويفقص عليه بيض ويقدم ان شا الله تعالى

الباب الحادي والثمانون في عمل الخشنات المتخذات بالصباغات اول من عمل الخشنه واتخذها كسرى وذلك انه

قال لطباخه في يوم بارد وقد اهدى له حمار وحش اصلح لنا منه ما وملحا
فانه يوم بارد ثم قال اني اجدني قد هفت نفسي الى اكل شي فيه مزازة وحرافه
فقال بعض ندمايه اصلح الله الملك اني اكلت لحما مبردا من ما وملح بصباغ قد عمل
من الخل والجوز والثوم فقال كسرى لطباخه اصلح لنا هذا الصباغ ناكل به الما
والملح واطبخ في الما اذا اخرجنا اللحم عجينا فاذا انضج فقربه الينا اولا اولا
ففعل ذلك الطباخ وقرب اليه اللحم وغرف له من العجين فكان ياكل اللحم والعجين ويغمسه
في ذلك الصباغ فلما اكل كسرى الما وملح بالعجين والصباغ استطاب ذلك واكل
منه اكلا كثيرا ولم ياكل في يومه ذلك غيره واصبح في غده فاكل منه استطابة
له واقام ثلاثة ايام يدعو به في كل يوم فياكله وسمى ذلك الصباغ الخشنه ثم
استن به الناس من بعد كسرى فاكلوا به الما وملح والسمك والكرنبيات وصفة
الما والملح يوخذ اللحم من المتن والسنام والضرع والافخاذ فيغسل غسلا نظيفا
ويصلق صلقة خفيفة ويخرج من الما ويرمى الما عنه وتعاد الى القدر ويصب عليه ما

ويلقى

ويلقى فيه ملح وعود دارصيني وعود خولنجان ولا يلقى فيه بصل ثم يغلى فاذا اغلي عليه الغلي
فيه شبث ثم انضج فاذا انضج القيت عليه الابازير اليابسة وهي كزبره وفلفل ودارصيني
مدقوق ويخرج ويعرك في قدر اخرى مع يسير من المرق ليلا يبرد ثم اعمد الى العجين الشديد
فابسطه بالسوبق على مثال الجرمادج ثم اعمد بالسكين فقطعه شوابير ثم القه في الما
وملح الذي اخرجت منه اللحم واغله حتى ينضج وان احتجت الى زيادة ثم اغرفه بمغرفة
من عيدان الخلاف واجعله في وسط طيفورية وان احتجت ان تترك عليه من الصباغ
وصف اللحم فوقه وحواليه ثم قربه مع صباغه

صفة عمل الصباغ

يوخذ من الخل جزوين ومن الجوز ومن الثوم جزو فيجمع ذلك في قدر ويصب عليه من مرق
الما وملح ما يغمره ويزيد على غمره ثم يغليه على النار فاذا اغلي القيت فيه حصى تحمى حصيات سبع
ثم اغرفه في جام نظيف وقدمه

دخبينة عرفة لابن الشطرنجي

يوخذ من
الطيب اللحم واسمنه فيقطع مربعا ثم يلقى في قدر نظيفة ثم يقطع عليه بياض بصل وكراث البقل
ويقلى به مع قليل زيت وكف حمص مرضوض وعود دارصيني وعود خولنجان ويغلى ويرمى
بوغوته ثم يطرح فيه كل الفواكه اليابسة من الجوز واللوز والفستق والبندق فاذا استوى
ونضج اللحم ادفت الوخبين بمرق والقينه في القدر والقيت فيهما ما كان عندك من الحواشي مع كف
ملح وفلفل ودارصيني مدقوق وكزبره يابسة وكمون وكرويا فاذا هدات فقصت فيهما

عشر بيضات فاذا اغرفتها زينتها بالبيض والكوامخ واللفانق والطرذين والبقل

صفة دجاجية لابن دهقانه يؤخذ فراريج او غير ذلك من اللحم السمين او الطير

فيقطع اعضاوه ويجعل في قدر ويقطع فيها ابزار رطب وبصل ويجعل فيها دهن طعمة خولنجان

وملح وزيت وشي من ماء ويغلى جيدا ثم يجعل فيه نحو من ثلثي رطل ماء الحصرم ثم يغلى ويجعل

فيها ابازير كزبرة وكمون ودارصيني مدقوقة ثم يوخذ شي من خبز فيذاف بماء

الحصرم ويجعل فيها فاذا انضجت وسكنت غرفت وقدمت **صفة خبيصة من عمل لطيف**

المقتدري يقطع اللحم وينظف ويطرح في القدر مع حمص مرضوض منقوع وزيت

وملح وعود خولنجان ويغلى ثم يصب عليه ماء البصل وماء الكراث وماء الكزبرة الرطبة

وماء السذاب ثم ينقع الوخبيز ويطرح في القدر مع جرجير صحيح فاذا انضج الجميع فيها

ابازير مدقوقة كسفرة يابسة ورايحة فلفل وزنجبيل ودارصيني وسكنت وقدمت

الباب الثاني والثمانون في عمل الطباهج بالدجاج واللحم

السمين ما ذكر فيه شيا :. الباب الثالث والثمانون

في عمل الثرايد الشاميات والثرايد المطبقات :. ثريد شامية

يوخذ لحم غنم ولحم طير من دجاج وافراخ وما اشبه ذلك وان احببت ان تكون لحم الغنم

وحده او الطير وحده فافعل ثم تقطع ذلك وسطا وتنظفه وتخرج بطون الدجاج وادم

رؤوسها ثم الق ذلك في قدر نظيفة ثم تاخذ كماة فتنقعها قبل ذلك ليلة في

الما بعد ان تغسلها ثم تصفيها ها وتلقيه في القدر بقدر ما يغمر اللحم فان لم

تجد كماة فخذ شيا من عسل فاغله حتى يسود ثم صب عليه شيا من ماء الكامخ

والقه في القدر مع شي من حمص وملح ثم اوقد تحت القدر وخذ سذابا رطبا

وكراثا روميا او نبطيا وكزبرة رطبة وتجعل الجميع باقة واحدة ثم ضعها

في القدر ثم الق ابزارا مدقوقا كزبرة وكمونا وكراويا وفلفلا واوقد تحت القدر

حتى تنضج ثم اثرد الخبز النقي والق عليه من المرق ما يغمره واغرف اللحم

عليه وزينه باللفانق والطرذين حول الصحفة **صفة ثريدة اخرى**

يوخذ عصبان من بطن جدي او حولي وشيا من اضلاعه فيغسله غسلا

جيدا ثم يجعل الى قدر نظيفة فيصب فيها من الما بقدر ما يغمر اللحم ثم يغلى

غلية ثم يلقى فيه اللحم والعصبان والاضلاع جميعا ثم يلقى عليه شيا من

البصل ويوقد تحت القدر وقودا لينا ويطرح فيه سذاب رطب وشي

من حمص مقشر وشي من الكماة ويعجن للثريد من الدقيق عجين ويخبز منه الغد

ويكون قد نقع حمص وانابيت حموضته ثم تسحق بقلا بكزبرة وكمون سحقا جيدا

حتى يصير مثل المخ ثم تلقيه في القدر وتخثر به المرقة ثم تجعل في القدر ما كامخ

وفلفلاً وكزبرة يابسة ثم ترش عليه قليل خل تشمه شماً وشيئاً من صعتر ان كان
رطباً والا فيابساً ثم يطبخ ذلك حتى ينضج ثم تثرد الخبز وتغرف المرق عليه وتزينه
باللحم والعصبان والطرذين **ثريدة اخرى** يوخذ من اللحم السمين فيقطع صغاراً
ويوضع في القدر ويطرح عليه حمص مبلول وبصل صحاح وملح وقليل ماء ثم اوقد
تحته حتى ينضج فيكون اسفيذباجاً ثم قطع من الكاك رغيف باربع قطع وصفه
في القصعة ودروه من السمن او الزبد وليكن الخبز حاراً حين يخرج من التنور
ثم اغرف عليه من تلك المرقة على مقداره ودق سكراً وذره على الثريد قبل
الغرف وصف حولها اللحم وقدمها **صفة ثريد تدعى العوهراني**
تاخذ من اطايب لحم خروف فتقطعه وسطا ثم تجعله في قدر نظيفة وتلقي
عليه شيئاً من ملح وحمص مبلول وصب عليه من الماء ما يغمره واوقد تحته حتى ينضج
اللحم وصب عليه نصف سكرجة خل وخذ قليل خمير محض فاذبه بقليل دهن وصبه
في القدر وذر عليه شيئاً من فلفل مدقوق وليكن ثريدها خبزاً يابساً حوارياً
فاجعله في الطيفورية ثم اغرف عليه من هذه المرقة واجعل عليها سمناً ولا تغرف
الا وقت تقديمها فان الخبز اليابس اذا ابتل قبل ذلك فسد طعمه وقدمها ان شاء الله تعالى
ثريدة اخرى عربية يوخذ حب رمان وزبيب فيدقان بالماء ويعصرهما

في غضارة

في غضارة ثم يصب في قدر نظيفة واطرح فيها حمصاً مبلولاً وكزبرة رطبة وخذ اللحم
المقطع المغسول مع البصل المقطع فاطرحهما في القدر ثم اطبخه حتى ينضج ثم اعجن عجيناً
رقيقاً ثم خذ برمة قد غسلتها وصيّر فيها شيئاً من سمن ثم ضع ذلك العجين في البرمة
وغطها واجعلها في تنور حتى تنضج ثم اخرجها واضربها ثم اغرف من ذلك المرق واللحم
عليها وذر عليها سكراً سليمانياً وقربها **صفة ثريدة اخرى** تاخذ لبن حليب
فتجعله في برمة نظيفة ثم تطبخه حتى يغلي وتطرح فيه دهن ورؤوس بصل صغار وتحركه
ولا يغفل التحريك حتى يغلي فاذا غلى فاطرح فيه لحماً سميناً مقطعاً مصلوقاً والق
معه حمصاً مبلولاً وكزبرة وافتقه بالابزار المتقدم ذكره وذر عليه سكراً وقد
ثريدة اخرى شامية يوخذ قدر نظيفة فيلقى فيها قطع من اللحم وسطا ويقطع
عليه ابزار رطب وسذاب وملح وبصل وكزبرة يابسة وفلفل ودارصيني وخولنجان
صحيحين واعمد الى ثرايج مدخنة فالقها في القدر والى كف باقلاء مبنوت والى
اضلاع سلق والقه في القدر وخذ قطعة جبن مع ابازير يابسة مرة ثانية
وكل المعنى في تثبية الابزار فاذا انضجت واستوت فافقص فيها خمس بيضات
على مثال الكواكب ثم اعمد الى الخبز النقي الجيد فقطعه بالسكين لطافاً وضعه في طيفورية
ودروه من الزبد ثم اغرف عليه المرق وصف اللحم حول الثريد والسلق وزينه

بالبيض والجبن اذا قطعتها وقدمها ان شا الله تعالى **صفة ملبقة طيبة**
تتخذ من لبن رايب يوخذ من اللبن الرايب الحامض اربعة ارطال فيعقد
على النار كما تعقد المضيرة ويلقى فيها من السكر السليماني الابيض منا ويحرك فيه
ساعة على النار ثم يذر فيه من لباب الخبز السميذ المفتوت المنخول الملتوت بالزيت
العذب شي صالح ويحرك ساعة حتى يصير مثل الملبقات ثم يغرف في قصعة
واسعة ويغرف حوله لحم سكباج او غيره من الالوان التي تكون صفرا المحمضة
وتقدم ان شا الله تعالى **ثريدة بيضا بخبز مفتوت لابن علوان الكاتب**
تاخذ لبنا حليبا وتصبه في قدر وتحركه حتى لا ينقطع فاذا اسخن فالق فيه خبزا
مفتوتا وشيا من فلفل فاذا علمت انه قد ابتل فسقه من السمن مثل ما يسقى
الفالوذج فاذا انضج فاغرفه في قصعة وقد هيات له شوى دجاج وفراخ وبيضا
مقطعا وقدمها ان شا الله تعالى **ثريدة اخرى له ايضا** يوخذ لبن حليب
فيصير في قدر ويطبخ حتى يغلى فاذا اغلى فالق عليه لحما سمينا مقطعا وسطا
واجعل فيه حمصا مبلولا وسلقا وكزبرة رطبة وافواه الطيب حتى ينضج فاذا
نضج فاخرج ما فيه من لحم وسلق وحمص وضعه في قدر اخرى مع بسبسر مرقة ثم
اعجنه عجنا رقيقا فوق الخطمي وارق من عجين الغزالي في القدر بالجبن اليابس

المدقوق

صبه
المدقوق المجفف في التنور وصب عليه سمنا وغطه حتى ينضج ويبرد ثم اخرجه و
كما ينبغي وصيره في قصعة واغرف عليه اللحم والمرق وذر عليه سكرا وقدمه
صفة ثريدة بيضا للرشيد تاخذ دجاجة فتقطعها وتصلقها او لحم
جدي او لحم الضان فتغسله و... وتطرح حمصا مبلولا وزيتا مغسولا
وخولنجان ودارصيني صحيحا وشيا من ملح فاذا اغلى اخرجت رغوته واخذت
اللبن الحليب وصببته فوقها واطرح فيها بصلا مدورا وجزرا مصلوقا
فاذا اغلى جدا اخذت لوزا مقشرا من قشره فدققته ناعما وفقصت عليه
خمس بيضات واخلطته بخل خمر ثم تطرحه في القدر وتسقيها كزبرة وقليل
فلفل وشيا من كمون ودبرها وانزلها عن النار وقدمها **صفة ثريد عراقية**
تاخذ لحما سمينا فتقطعه للثريد وتصيره في قدر وتصب عليها من الما غمره
وشيا من ملح وخل وبسبسا من بصل مقطعا ويوقد تحتها حتى تغلى ثم يرش
عليها شيا من لبن حليب القي فيها بصلا صحاحا واتوك فيها من الابزار فلفلا وكرويا
وكزبرة مصرورة في خرقة كتان والق فيها شيا من سذاب وكرفس مربوطين
وخذ لوزا مقشرا فدقه ناعما والقه في قدر اخرى وصب عليه من ذلك المرق منخلا
ودبغه به ثم اغلة على النار فاذا اغلى فصبه باقي مرقة اللحم عليه او بقدر ما تعبت

فيها من الخبز والقِ فيه شيا من السكر بقدر ما يكون طعمًا تستطيبه ثم خذ
صدر دجاجة مشوية وان شيت مصلوقة فانتش لحمها نتفًا صغارًا
ثم القه في المرق المصفى ثم خذ رغيفًا سميذًا فَفَتّه وانخله بمنخل خشكار
ثم القه في القدر على المرق المصفى ثم ضع القدر على نارٍ فاترة وحركها وروّها
بدسم القدر او سمن ثم اغرفها وصُفّ اللحم حولها وقربها ان شا الله تعالى

الباب الرابع والثمانون في عمل القلايا باللحوم والالايا

صفة قلية للمعتمد يشرح اللحم رقيقًا ويجعل القدر على النار وفيها زيت ويقلى اللحم المشرح فيها ويرش عليه من الما والملح فاذا
تقلى تترك عليه كزبرة يابسة وكمونًا وراحية فلفل حتى اذا ظهر طعم الملح اخذت شيا
من بياض البصل فاسحقه مع طحين اللوز المقشور ثم ترش على القدر خل خمر
ويلقى البصل واللوز عليها ظاهرًا ان شا الله تعالى

قلية شامية للمعتصم

تاخذ من لحم خروف قوى الضلع فيقطع عظامه عرضًا ثم تقليه في القدر مع لحم الكتف
مقطعًا قدر لقمة ومثله اليةٍ وتقطر عليه زيتًا طيبًا وتوقد تحته فاذا انقلى طرح
شيا من بصل وتصلق حمصًا وتعزله فاذا انضج قليلا بعد ان ترش عليه ماء وملحا
اطرح الحمص المصلوق فوقه وابزارًا مدقوقًا كزبرة يابسة وكرويا وقليل فلفل ودار صيني

وخذ عشر بيضات فاضربها في غضارة حتى تختلط مع الابزار وقليل مرى فاذا نضج
اللحم فالق عليه البيض المضروب وحركه حتى يتقلى وان احببت ان ترش عليه خل خمر
فافعل

صفة قلية شامية ايضًا

تاخذ من لحم حمل ثنى الكتف فتقطع من
احمرها على هيئة فص النرد وكذلك الالية ثم تغسله وتصلقه صلقة واحدة
وتخرجه من القدر وتعزله ثم تاخذ جزرًا امتلى اللحم فتقطعه مثل الجوز وتصلقه في
ما اللحم الذي في القدر حتى يقارب النضج ثم تخرجه وان صلقت معه حمصًا منقوعًا جاز
فاذا اخرجتهما فضعهما على طبق خلاف حتى ينشف وخذ مقلى فارفعه على النار وصب فيها
زيتًا طيبًا او شيرجًا طريًا واطرح فيه الجزر والحمص المصلوق وقلبه حتى يحمر فاذا
تقلى فاعزله وخذ الدهن فاطرحه في القدر البرام واترك عليه بياض بصل وشيا من
الابزار كزبرة يابسة وكمون وكرويا ودار صيني مدقوقة وفلفل دانق ونصف
وزعفران ثم اطرح اللحم المصلوق وقلّه بالدهن والابزار فاذا انقلى بحقه ونضج صبّ
عليه قليل مرى ومثله من المرقة ثم اطرح فوقه الجزر المقلى بعد حطها عن النار
واغرفها وقربها وان احببت مع المرى خلًا فاجعله مفورًا ان شا الله تعالى

صفة قلية مدا ايضًا

يوخذ لحم من الكتف والاضلاع فيقطع قطعًا مثل الاصابع
وتلقيه في برمة ويلقى معه شيا من ملح وزيت وتغليه فاذا احمر شيشا عليه

وصلقتها

قد اذيب فيه قدر ربع رطل جوز مدقوق فاذا انشف ونضج القيت عليه زيادة
دهن وقطعت فيه بياض بصل وبزرته بكزبرة يابسة مدقوقة وكروبا وكمون
ودارصيني مدقوقه بقدر الكزبرة ورايحة زعفران وتهدا او نصب فيها مريا وانش
عليها جوزا مرضوضا وقدمها ان شا الله تعالى **قلية اخرى صفرا** يوخذ لحم حمل
سمين وليكن شحمه على اضلاعه فيقطع من الاضلاع والكتف اربعة ارطال قدر اصبعين
اصبعين ويغسل ويجعل في قدر واجعل فيها زيت وملح ويقلى ببياض بصل ثم
يصب عليه قدر رطل ما ويغلى حتى ينضج وينشف فاذا انقلى طرحت عليه ابزارا يابسا
حتى يحمر بتقليبه فاذا اخذ رطل خل وذيف فيه نصف درهم زعفران واطرحه مع سذاب
وكرفس مقطع فاذا اغلى فاقطع النار وهدها واغرفها وقدم معها كل البقل
ان شا الله تعالى **صفة قلية سودا** يوخذ لحم احمر رخص والية سمينة
فيقطعان صغارا كالبندق ويصلق نصف السلق ثم يرفع وتغرف المرقة
وتطرح في القدر زيتا والالية فوقه واللحم بعده ثم يقلى حتى يحمر وينضج ويلقى
عليه الابزار المدقوق الكزبرة والكمون والكروبا والدارصيني ثم يوخذ ثلث
مري وثلثي مرقة الصلق وقدر ما يطيب لك ملوحته ثم يصب عليه واقطع النار
وتهدا وتغرف ويقدم معها خبازا مقشر **قلية تعمل بمصر**

يوخذ اللحم السمين فيقطع صغارا ويجعل في مقلى برام ويجعل عليه بصل مقطع مثله
والية مقطعة وزيت عذب ورطل ما ويقلى حتى ينضج الجميع ويذر عليه ابزارا
رطبا ويقلبه حتى يحمر ويعرق في دهنه فاذا احكم نضجه طرحت عليه قليل ما وملح
وسكنته وغرفته ان شا الله تعالى **صفة قلية بادنجان وقرع طيبة**
يوخذ اللحم السمين الرخص فيقطع صغارا او يصلق في قدر فذا اغلى فيها ما
يغمره ويجعل معه قرع مقطع وبادنجان صغارا مقشر ويصلق الجميع ثم يخرج اولا
القرع دون نضجه ويخرج بعده البادنجان وقد نضج فان اخرجته وما نضج
ويرد نكيد فلم ينضج ويخرج اللحم ثم تغرف المرقة من اسفل القدر وتطرح فيها
دهنا وزيتا طيبا ثم تقطع بياض بصل وتتركه فيها مع ابزار يابس مدقوق
كامل وتطرح اللحم معه وتقلبه حتى يحمر ثم اطرح فوقه القرع وقله حتى ينضج ان
واطرح البادنجان وقلي الجميع واكثر الدهن واعمد الى مري وزعفران ودارصيني
ومثله مرقة وصب ذلك على القدر واقطع النار وهدها وان اردتها حامضة
فاجعل عوض المري خلا وكمونا واغرفها وقدمها ان شا الله تعالى **صفة قلية
سودا للرشيد** تاخذ السماق الجيد فتدقه وتغلي ما وتصبه عليه ثم تقعد
ساعة وتصفيه ولا تصفي منه شيا تستعمله في هذه القلية ثم تاخذ ربع رطل لوز

مدقوقا ناعما فذيقه بالفم الاول من السماق ثم تعمد الى ثلاثة ارطال لحم حمل سمين
فتقطعها صغارا انثى بجا ثم تغسله فى قدر رطل ماء وتطرحه فوقه وتصب عليها
زيتا طيبا ونصف رطل دهن دجاج وتوقد تحته حتى ينضج وتنثر بكزبرة يابسة وكمون
وكرويا ودارصيني ونعنع يابس مدقوقه وبياض بصل مقطع وتصب عليه السماق واللون
وتتركه حتى ينشف ويسود ولا تحرقه بل يكون فيه يسير رطوبه ودق حصاة سكر
وذرها عليه وسكنها واغرفها ان شاء الله تعالى قلية رطبة للصوفى تاخذ
لحم حولى من المقدم وتقطعه صغارا او تقطع معه الية ثم تاخذ اصول الخس الكبار
فتقشرها وتقطعها مثل الجوز وتاخذ حمصا منقوعا فتطرح الجميع بعد سلق اللحم
فى القدر كما فعلت بالقرع فاذا قارب الكل النضج فاخرجه من القدر واعزل
المرقة وصفها وتنشف اللحم والحمص واصل الخس ثم اترك فى القدر دهنا غزيرا او زيتا
واطرح بعد الحوايج مع ثلاث بصلات مدورة وبزره ثم ضع اللحم وقله حتى يحمر
وبزره ثانيا ثم صب عليه مريا وخلا وتصبر وان جعلت عوض الخل ماء ليمون كان طيبا
واقطعه بقليل مرقه قد اذيف فيها نصف درهم زعفران وانثر فيها الكزبرة
منقا او سكر وهذها واغرفها وقدمها ان شاء الله تعالى صفة قلية تعرف
بقلية ام حكيم يؤخذ لحم احمر كتفا ودج ووجه الكتف والية فتقطع الجميع

صغارا او يغسل نظيفا ثم يوخذ قدر نظيفه فيغلى فيها من الما دون ما
يغمر اللحم ثم يسلق اللحم فيها ثم يرفع منها ويوخذ مقلى نظيف فيصب فيه زيتا وتطرح
الالية فوقه حتى يتسلى ثم ترمى اللحم عليه ثم تقطع عليه بياض بصل وقله حتى يحمر وذر
عليه ابزار مدقوقا وكرويا ودارصيني وسنبلا وبسبر قرنفلا ثم تاخذ عشر
بيضات فتفقصها عليه بعد بسطه فى المقلى ولا تشوش البيض ولا تحركه حتى تنضج
ويجى مثل عيون البقر وذر عليه ملحا مسحوقا وادمه مع خل خمر ونعنع اوجاد مقشر
ان شاء الله تعالى صفة قلية بكماة يوخذ شرايح من لحم احمر سمين وكماة
مقطعة مثل الدراهم فيسلق ان سلقة جيدة ثم يرفعان بقليل مرقة معزولة
ثم تنصب مقلى مقعرا فتقلى شرائحين او ثلاثه كل نوبة ثم تقلى الكماة كما تقلى الشرائح
وترفع الجميع الى صحن ثم تصب الدهن الذى قليت به فى القدر ثم تقطع عليه بياض بصل
وتقليه وبزره بفلفل وكزبرة وكرويا وكمون وكزبرة رطبه مسحوقه وصب عليه
مريا وخلا ومثلهما من المرقة فاذا غلى فصبه من القدر على الصحن الذى فيه الشرائح والكماة
وذيف معه خردلا معمولا ان احببت وقطع عليه سذابا وقدمه ان شاء الله تعالى
قلية اخرى تدعى المدينية يوخذ من اضلاع حولى سمين ثلاثة ارطال
فتقطع اقل من طول الاصبع بعد ان يفصل ضلعا ضلعا ويصب عليه رطل ماء وبزر ثم
[illegible]

نحو يكهما على النار حتى ينشف فاذا انضج يذر بها بكزبرة وكرويا وكمون وفلفل ودار
ويصب عليه ثلث رطل مري ونصف رطل خل وتهديها على الجمر وترش حولها بمقدار اوقية
نبيذ ريحاني وتغسل جوانبها وتغرفها اخرى انشا الله تعالى

الباب الخامس والثمانون

في عمل الكشنابيات المطيبات الخمريات هذا الاسم الواقع على

هذا اللون سببه ما يحكى فيه ان بعض ملوك الفرس كان كثير السفر بعساكره وكان
قد اتخذ طاهيا عربيا يجيد الطبخ وكان اذا ما نزل من ركابه ومن عودته عن سباقه
اقبل على الطاهي وقال له كشت بيا فتكون عنده شرايح قد عملها على الجمر او لحم مصلوق
فيقدم ذلك له مع صباغ فاتفق في بعض ايامه انه اقبل عليه وقد شرح اللحم ولم يكن
اوقد نارا فاخذها ووضعها في مقلى وصب عليها دهنا واوقد تحتها ورش عليها
ماء وملحا وقطع فيها بصلا وابزارا مدقوقا وغطاها بغضارة رصاص واضرم
نارها شديدا فجاءت في اعجاب يكون عرقه بمائها ورطوبتها ودهنها فاستطابها
الملك وكان يطلبها منه فسماها الطباخ كشنابيا وفرع منها الوانا وعملتها
الناس باللحم والالية وسموها كشت ودنبه والفرق بينها وبين القلايا ان هذه
لا تكون ناشفة جدا من رطوبتها بل تنقلى برطوبة يسيرة ولا تكون كثيرة
مثل المرقة بل كلما انشفت رش عليها من ماء الملح او خل او ماء الحصرم او المري

مخلوطا بمثله ماء الليمو وهي بين المقلي والمصلوق فمن ذلك **صفة كشنابية**
بماء من نسخة ابن عمر يشرح اللحم تشريحا رقيقا ويغسل جيدا ويطرح في القدر
ويصب عليه اوقيتان زيتا وقليل ملح وعود سذاب وتنصب على النار ويغطى راسها
حتى تزخ ماءها ثم تسقى فلفل وكزبرة وشي من دارصيني وقليل ماء كامخ وتغرف ان شا الله تعالى
صفة كشنابية اخرى من نسخة ابن دهقانة يشرح اللحم تشريحا رقيقا
ويطرح في القدر وليكن اللحم حملا ويلقى معه شحم الدجاج او زيت ويصب عليه من ماء البصل
اوقية ويقلى ويرش عليه بماء الليمو مخلوطا بمثله مري فاذا انضج طرحت عليه كزبرة وكمونا
وقليل فلفل وتغرف ان شا الله تعالى **صفة كشنابية اخرى بماء الحصرم** يشرح
اللحم ويلقى في برمة بعد غسله ويلقى معه حمص مرضوض وكزبرة رطبة مقطعة ويصب فيه زيتا
من ماء البصل معروفه ومن ماء الحصرم اوقيتان ومثلها ماء وعود خولنجان واوقية
طيبا فاذا انضج سقي ابزارا مدقوقا كزبرة وكمون ودارصيني وتغرف ان شا الله تعالى
صفة كشنابية مقوتة يؤخذ لحم مجزع فيشرح رقاقا ويقلى في برمة
ويصب عليه شي من خل فاذا انضج بالخل يرش عليه ماء الحصرم ويذر عليه ابزار مدقوق ويرش
عليه قليل مطبوخ ويغرف ويقطع عليه سذاب **صفة كشنابية لابن عمر** يشرح
اللحم الرخص تشريحا رقيقا وانقعه في شي من مري ساعة ثم اخرجه والق عليه كزبرة يابسة

مدقوقة شيئا كثيرا وكمونا وكرويا وقليل فلفل ثم تغلى في دهن ويرش عليها مطبوخ
وماء فاذا انضج قطع عليه كزبرة رطبة وسذابا وتغرف ان شاء الله تعالى **صفة**
كشنانية للهادي كبدية يشرح الكبد ويغسل نظيفا بالماء البارد ثم
ينقع في الخل ساعة ويغسل ويصب عليه بعد جعله في القدر اوقيتان من الزيت ومثلها
دهنا ويغلى حتى يقوى ثم يرش عليه مري نبطي ويحرك حتى ينضج وينثر عليه ابزار وقليل
فلفل ويقطع عليه سذاب ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة كشنانية اخرى لها ايضا**
يوخذ اللحم الرخص فيقطع صغارا مثل الحمص ثم يغسل ويجعل في قدر ويغمر بالزيت ودهن
الالية او دهن الدجاج ويغلى بقليل سذاب وكزبرة رطبة وماء بصل ويلقى عليه حمص
منقوع مقشور وشي من مري وخل خمر ويرش عليه فاذا انضج صب عليه شيا من سكنجبين الخل
ويذر بكزبرة وفلفل ويرش عليه بعد غرفه ماء الورد ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة**
كشنانية اخرى [illegible] يوخذ لحم الخروف من البشمي ازجات
وارطب لحم يكون في الحمل فليشرح تشريحا دقيقا ويصير في غضارة نظيفة ويغمر بالماء
ويقيم من الغداة الى الضحى ثم يرمى عنه ويغسل نظيفا حتى يصير ابيضا ثم يلقى في قدر نظيفة
ويلقى عليه عود دارصيني وقطعة خولنجان واوقية زيت وترفع على النار ولا يلقى شيا
من الماء فانه يرخي ماء كثيرا فاذا غلى غليتين القيت فيه كف حمص مرضوض مبلول

واستخرجت له من ماء البصل عشرين درهما وصببته في القدر والقيت فيه وزن ثلاثة دراهم
ملح وعود سذاب صحيحا وعشرين درهما من ماء القرنفل مصعدا حتى اذا بدت تنضج وضع فيها
قدح شراب معسل عطر حلو وغرفت ان شاء الله تعالى

الباب السادس والعشرون
في عمل الطباهجات الرطبات واليابسات

يحكى ان الطباهجات لم تعمل
الا في ايام بهرام جور وان السبب كان في عملها ان بهرام جور خرج متصيدا وابعد
في الطلب حتى تقطع عنه اصحابه الى ان لم يبق معه الا غلامان من ابناء الاشراف ثم ظهرت له
ابيات فاتاها ورمى عند قربه منها ظبيا سنح له فاصابه ونزل وهو يشتكي الاعياء
والجوع وذهب به النوم فاخذ الغلامان الظبي فشرحا عجزه ومتنه تشريحا رقيقا
ثم اخذا ثوب الظبي ونسج كلاه فاذاباه وجعلا الشرائح في القدر وذرا عليها ملحا
واوقدا تحتها حتى نضجت ثم صارا الى بهرام جور فاخبراه ان عندهما ما ان اكله
استطابه فامرهما باحضاره فلما رآه قال من افسد هذا لان اللحم لا يشرح هكذا
ثم اكل منه فامر عند استطابته اياه بان يسمى اسما فارسيا تفسيره المعشوق ثم
اعرب هذا الاسم فسمي طباهجة والفرق بين الطباهجة والمقلو ان الطباهجة ما كان
بصباغ وتوابل كالباذنجان وغيره ويكون لحمها مشرحا والمقلية يكون لحمها مبندقا
كالفصوص ويكون توابل ذلك **صفة طباهجة لابن المهدي** تاخذ اللحم وتشرحه

وتغسله نظيفًا وتطرح في القدر نصف رطل ماء ثم تغليه وتطرح عليه اللحم وتصب فوقه
زيت طيب وقليل ملح وتقطع فيه باذنجان مقشر وبصل مدور فاذا انضج ونشف الماء
تنشنش عليه ما كامخ او مري قدر نصف مغرفة ومثله خلًا ان شئت ثم تنثر الى
الابزار المدقوق الكزبرة والكرويا والدارصيني والكمون فتذره عليه وتحركه وتغسل
حافات القدر بمغرفة ماء وتترك حتى يسكن

صفة طباهجة بجبن طري

يوخذ اللحم فيشرح رقيقًا ويغسل ويطرح في القدر ويصب عليه زيت كثير ويلقى فيه ملح
وتنصب على النار حتى يغلي وتنشف الماء ويذر عليه قليل فلفل وانجذان ثم تاخذ الجبن
الطري الرطب الذي قد وضع في الملح عشرة ايام فتغسله من الملح وتقطعه تشريحًا شوابير
وتبسطه في القدر حتى يتقلى ثم تكسر عشر بيضات وتضربها بما كامخ او مري وتصبها
عليه وتجمدها وتقدمها ان شاء الله تعالى

طباهجة من نسخة يحيى بن خالد

تاخذ عصادة فتصب فيها من المري النبطي ربع رطل ومن العسل الجيد اوقيه وتضربها
فاذا اختلطا صفيتها بمنخل ثم صير معهما درهم كزبرة ونصف درهم دارصيني ودانقين
فلفل مدقوقة ثم تاخذ من لحم رخص رطب فتشرحه تشريحًا رقيقًا عريضًا وتصيره في
هذا الاصطباغ ساعة ثم تضع قدرًا على النار وتصب فيها اربع اواقي زيتًا طيبًا فاذا
صار الزيت يغلي طرحت الشرائح في القدر بصبغها مع وزن دانقين ملحًا مسحوقًا

ثم تطبخ

ثم تطبخ اللحم حتى ينضج وينشف الصباغ ثم تغرف وتقطع عليه سذابًا وشي من خردل
اخضر وتقدم وهي طباهجة انجز ابنه وان شئت فاعمل بدل الفلفل دانقين انجذان
والباقي واحد

صفة طباهجة من نسخة عبد الله بن عمر عملها ابو سمين للواثق

يوخذ شرائح من لحم جدي سمين او حولي من الضان فتقطع اصابعًا وتجعل في قدر وتطرح
الملح حاجته ويصب على ذلك من الزيت ربع رطل وتجعل القدر على النار وتاخذ عصادة وتصب
فيها رطل خل خمر وتذوب فيه ربع رطل جوزًا ولوزًا مدقوقًا ناعمًا ومن لباب الخبز
السميد المنخول خمسة دراهم وتضرب وتصب فيها وتغلي حتى تنشف في دفعات علقة
ولا تزال تفعل ذلك حتى يصير جميع الخل واللوز فيها ثم تنثر بقليل فلفل وكمون وكزبرة
قليلًا وتغلي في عروقها ودهنها وتنزل وتقدم ان شاء الله تعالى

طباهجة عملت جبل للمعتصم

يوخذ من لحم حمل حولي ثلاثة ارطال من احمره واصفاه فيشرح ويغسل
نظيفًا ويوخذ قدر نظيفة فيصب فيها رطل ونصف ماء ويغلى ثم يطرح فيه خرقة
كتان فيها كزبرة وكمون ودارصيني مشدودة فاذا غلى طرح اللحم والابزار حتى يقارب
ان ينشف فتخرج منه خرقة الابزار ويصب فيه من الشيرج الطري نصف رطل ومن
دهن الدجاج ربع رطل ويغلى الى ان ينضج ويتقلى في دهنه فاذا احمر من القلي طرح
فيه من الابزار دانق زنجبيل ودانقين زعفران مسحوقان ويصب عليه من العسل المنزوع الرغوة

رطلان ويترك حتى يحمى فاذا حمى اخذت له اربع اواقي نشا واذبتها باوقيتين
ماورد واوقيتين ما وصببته في القدر ولا تزال تحركه الى ان ينعقد فاذا
انعقد اخرجت النار من تحته وعقدته حتى يقذف دهنه وانزلته عن النار
وغرفته ويكون قد قشرت جوزا او لوزا مقشورا فتنثره عليه وتقدمه وان
شئت ان تجعل عوض النشا دقيقا سميذا فاطرحه قبل العسل حتى يتقلى في الدهن
يابسا واتبعه بالعسل وحركه الى ان ينعقد واخرج النار من تحته كما تفعل اولا صفة
طباهجة اخرى للواثق يشرح اللحم ادق ما يكون ويغسل نظيفا ويستخرج من ماء
البصل في الهاون خمسة عشر درهما ويجعل القدر على النار ويصب فيها ذنب طيب وشحم
مقطع فاذا انقلى طرح اللحم عليه فاذا انقلى صب عليه ما البصل فاذا انشرب الماء ينثر له
بكزبرة وكرويا وفلفل وزنجبيل مدقوقة فاذا انقلى بالابزار سقيته مري شعير قراديف
فيه ربع رطل لوز مطحون او طحين السمسم وتتركه على النار بهدا فان اردت غرفه نشفت
عليه شرابا عطرا او ماورد ويقطع عليه سذابا وتقدمه ان شاء الله تعالى طباهجة
اخرى من عمل الطباهجات يوخذ من الشرائح المتخذة من لحم حولي ثلاثة
ارطال فيجعل بعد غسلها في قدر ويصب عليها من الزيت ربع رطل مع مثله دهن الية
مذابا ومن الملح درهمين ويرش عليه من الماء قدر نصف رطل ما ينضج مع نشافه فاذا نضج

ونشف

ونشف صب عليه من المري الطري ثلث رطل ويذر عليه من ابزار من الفلفل والزنجبيل درهم
ومن الكزبرة والكرويا والدارصيني شي يكفيه ثم تغرف منه نحو الثلث فانه يوكل منها
طباهجة طيبة ويصب في القدر بعد ذلك اوقيتان خلا ويصبر عليه الى ان يوكل ما غرف
من القدر ثم تغرفه بعد ذلك وتذر عليه سذابا مقطعا فانه لون طيب ان شاء الله تعالى

الباب السابع والثمانون في عمل الشوي في التنور وشي اللحم في القلو

صفة جنب مبزر ليحيى بن خالد البرمكي يوخذ جنب حمل سمين
فينظف ويخرج نخاعه وغدده واسقيلجه وكبده وطحاله وكلوته ان وجد فيه
ويبيت في الخل ويلقى عليه كف ملح وكفان ابازير يابسة وهي الكزبرة والكمون والفلفل
والدارصيني مدقوقة فاذا كان وقت الغداة طري بخل وغير ذلك الخل وابزار غير
ذلك ودلي في التنور ان شاء الله تعالى صفة جنب مبزر له ايضا يوخذ جنب حمل
فيصلق بالخل الشديد الحموضة نصف نضجه ويترك فيه حتى يبرد بعد رفعه عن النار ويخرج
من الخل فيلقى عليه الابازير اليابسة التي تقدمت مدقوقة ويدلى في التنور ان شاء الله تعالى
صفة جنب ابن عيسى يوخذ جنب معلف ثلاثة ارطال فيطبخ بخل حتى ينضج ويطرح
عليه كزبرة وفلفل ويبيته في الهوا فاذا اصبح اخذ مقلى واسعا وضع فيه نصف رطل
زيتا مغسولا وطحن نعناعا وكزبرة رطبة وصعترا رطبا فاذا اخذ الزيت طرح البقل

البقل اخرج البقل وطجن فيه الجبن حتى يحمر ثم يرش عليه مري وفلفل ويقدم ان شا الله تعالى

صفة شي قصبة مخلاق لابن عمر يوخذ قصبة كبد برتيها فتغسل وتنظف
ثم ينفخ ويصب فيها خل وزيت مع كرويا مدقوقه وينفخ فيها مع درهم ملح ويدلى في التنور
ان شا الله تعالى

صفة عصبان للعمل يوخذ كبود الجدا والخراف فتصلق
بما وصعتر وزيت صلقة دون النضج ثم يقطع مثل السبوسا الدقاق فاذا فعلت ذلك
اخذت ثروب الجدا والحملان فطرحتها بعد غسلها في ما حار حتى تنبسط فاذا
انبسطت جعلت الكبود فيها ونضح عليها مريا وزيتا وعود سذاب وصعتر ثم
ادرجت وشددت بالمصادين المقلوبة المغسولة بالملح والكرفس وطيب بزيت
ودلي في التنور

صفة جنب مبزر يوكل من ساعته من نسخة ابن المهدي
يوخذ جنب حمل فيصلق بالخل الجيد الحمض على نصف نضجه ثم يرفع عن النار ويترك
في خله حتى يبرد ثم يخرج فيعصر عصرا شديدا ويطرح عليه الكزبرة والكمون والفلفل
والدارصيني مدقوقه ثم يدلى في التنور حتى ينضج وان اردت بعد غليانه تخرجه من
الخل الحار فتضعه في خل بارد فاذا اردت شيه تخاعمه وبزره ودله في التنور

صفة داكبرياي هذا الاسم بالفارسية وتفسيره بالعربية شوي
القدر تاخذ قدرا من برام اعلو فتثقب في وسط ما بين شفتيها وارضها ست ثقب

متقابلة

متقابلة كالطوق الدائر وتدخل من الثقب الى الثقب عودا من خلاف منحوتا حتى
تجعل فيها ثلاث عيدان وتسد الثقب من خارج القدر بعجين ويصب من الما في القدر
ولا يبلغ العيدان والق فيه عودا من خولنجان وعودا من دارصيني واعمد الى قطعة
جنب حمل سمين مع كتفها فنظفه وملحه وزيته واجعله على العيدان التي فوق الما
وتغطا القدر وتطين وتوقد تحتها بنار متوسطة حتى يعلم ان الجنب قد نضج فافتح
القدر واخرج الجنب واعزله والق في الما الذي في القدر ارزا ولبنا واعمله كما تعمل
الجواذب وان احببت ان تجعل في الما شهدا او سكرا او زعفرانا او غيره
فافعل مما تعمل من انواع الجواذيب ان شا الله تعالى

صفة شوا الاهلام لابراهيم بن المهدي توخذ ابرارات الاهلام الرطبه واليابسه فتحشى بها
جدي فايق سمين مسموط في كل موضع مشرح منه وتحكمه من باطنه وتشرح تحت
جلده وتحشيه من الابزار وتاخذ قدرا مستطيلة مثل السفط بوانا فتجعل
في ارضها مفروشا من الابزار ثم تجعل الجدي في القدر وتجعل عليه ايضا من
ابزارات الاهلام ثم تغطي بخزف حاذق وتترك فيه يوما وليلة ثم تخرج فتجعل في
سفود من سعفا [illegible] ثم [illegible] في التنور وتقدم حارا ان شا الله تعالى

صفة جدي [illegible] دجاجة يوخذ جدي رضيع ودجاجة سمينه

الدجاجة

فيسمطان وينظفان و يوخذ ثرب حمل سمين فيلف به الجدي بعد ان تلف
في ثربه وتحشا في جوفه و يوخذ كرشا كبيرا فيسمط و يغسل بالملح و الكرفس صحيحا
بغير ان يشق الا بقدر ما يدخل منه الجدي ثم تخيطه و يدخل في تنور الرواس و يبيت
فيه ويتخذ له الوان خردل وحمص ومحلا بزبيب وسكر وغير ذلك و يقدم بعد ان
ينحى عنه الثرب فيوكل لحمه وعظامه وجلده و الدجاجة التي فيه **صفة شوي**
الصفافير المطمور يوخذ بشماذج سمين وخص في طول البشماذج مما يكون
وزنه رطلين ومن كبد الفصيل في طولها مثل ذلك ومن سنامه في طوله مثل ذلك
فيشرح كل واحد منها اطول ما يمكن في استدارة الاصبع ثم يشرب المري و المكزبرع
والكمون والدارصيني مدقوق ثم يوخذ كل ثلاثة منها من الشرائح فيجمع روسها بخلال
وتظفر كما يظفر الشعر حتى يعمل كذلك جميع الشرائح و يشد اسافلها ايضا كيلا تنحل
ثم تطلى بالمري و الزيت والفلفل وتجعل في سفود او خطاف وتعلق في التنور حتى
تنضج ثم تقدم حارة وتقطع على المائدة قبضة قبضة و توكل بهذا الصباغ و **صفته**
ياخذ اجدانا و فلفلا وخولنجانا من كل واحد ثلاثة دراهم ومن الصعتر الفارسي
مثقالا فتدقه وتنخله ثم تذيبه بخل خمر ومري عتيق وتقدم مع هذه الشرائح
فان ذلك غاية في الوجود **صفة جنب مشوي** يوخذ جنبا من الحملان

الصغار

١٢٦

الصغار فتشرح وتدلكه بملح وخل والجذان وصعتر وتجعل في كلاب على قدر
فيها ما ورقاق السنبوسج يكون بينهما وبين الجنب اربع اصابع و يطين التنور **صفة**
جنب اخر مبزر لابن سمين يوخذ الجنب فينظف ويخرج ما فيه من النخاع و غير
ذلك ويغسل بالماء والملح وينقع في ماء السماق بعد تنشيفه حتى ينشرب حمضه و يلقى
عليه الابازير ويدخل في التنور فيخرج و يوكل حارا ومن احب ان يعمل بدل السماق
ماء حصرم فعل **وانشدني ابو الحسين الكاتب شعر**

اعددت للضيف اذا ما حضرا … خبزا نقيا احمرا مختمرا … يشبه في الحسن اذا ما ابصرا
فوق خوان قمرا منورا … وجنب ضان وافرا مبزرا … مخللا مطيبا من عطرا
جوده الطاهي لنا وعطرا … من مريه وملحه و بزرا … ومن افاويه به قد اكثرا
بيته ليلته و بكرا … او قد تنورا له وسجرا … مجودا بنيرانه والشررا
دلاه في تنوره ودثرا … وغاب عنه ساعة مستنظرا … انضاجه فيه فلا فا قدرا
حتى اذا الجنب تهرى وانفرى … اخرجه الطاهي لنا وكبرا … مجردا مجسدا معصفرا
يخاله الناظر اما نظرا … بسرا من النخل جنيا نضرا … وجا بالجنب لنا مبتدرا
احسن شي منظرا ومخبرا

الباب الخامس و الثمانون
في عمل الجداء و الخراف المحشوة الاجواف صفة جدي محشو بدجاجة

يؤخذ جدي سمين فيستخرج بطونه ويتخذ منها عصابين صغار رقاق ويسلخ
الطباخ فخذي الجدي من داخل الجلد من غير أن يفسده أو يخرقه ثم يقشر ما
على العظام من اللحم من باطن الفخذين وما دون العجز إلى أسفل الأطراف ويفعل
باليدين مثل ذلك ولا يتعرض لكسر عظم من عظام اليدين والرجلين ولا يفصل بعضها
من بعض ثم يأخذ ذلك اللحم فينظف من عرق وغدد ويشرح رقاقا فيجعل بعضه
وهو الثلث مع العصابين ويجعل العصابين ورقاق اللحم في قدر وتصب عليه ربع
رطل زيتا ويقطع معه مقدار نصف رطل بصل ووزن أوقيتين كزبرة رطبة
مقطعة ونصف رطل خل خمر وثلث رطل مري نبطي ونصف رطل ماء ويصلق صلقة
خفيفة ثم يلقى في القدر نصف مثقال زعفران وكزبرة ثلاثة دراهم ودارصيني
درهم وفلفل وزنجبيل وزن نصف درهم ومن السنبل والخولنجان نصف درهم ثم
يوقد على النار وتتركه حتى تنشف ويلقى فيها من الكمأة المقطعة مثل العصبان والمشروح
كالجوذق وتكون قطع الكمأة مثل العصابين كل قطعة وتحركها وتدعها حتى تبرد ثم
تخرج ذلك كله من القدر فتضعه على غربال أسل جليل نظيف مغسول ولا تفعل ذلك
إلا بعد أن يبرد لأنه إذا كان حارا أتلف الأسل وتدعه على الغربال حتى ينشف
من الماء ثم تجعله في قصعة وتذر عليه ملحا وتنفض عليه خمسة عشر بيضة أو أقل من

السنبوسج
ذلك وتحشو به جوف الجدي وتأخذ رقاقا فإن أخذت من فطير رقاق
فتجعلها وقاية عن الحشو في جوف الجدي حول الذي حشوته به وفي وجهه ثم تخيط
الجدي على الرقاق وإن شئت شددته بشريط إلا أن الخياطة أجود من الشد
ثم تأخذ الباقي من اللحم فتشرحه رقاقا أخف ما يمكن ثم تأخذ نصفه فتجعله في قدر
وتجعل معه من البصل مثل ثلث وزن الجوذق ومن الكزبرة الرطبة قريبا من ذلك
قدر أوقيتين وتصلقه بالماء والزيت صلقة خفيفة ثم تغرف نصفه وتصب في
النصف الآخر شيئا من الخل والمري فتغليه غلية وتحركه وتجعله على غربال على هذا
المثال الذي قبل ذلك إن شاء الله تعالى ثم تأخذ من الكمأة بوزن ذلك الجوذق في القدر
مجرب بعد أن يكون قد طبخ وسحق سحقا يابسا بالتاع واحمل نصف ذلك مع الجوذق الذي
لا خل فيه واخلط الكمأة مع الجوذق ثم تقدم في دق عظام الفخذين واليدين والجلد
ثم تأخذ كزبرة يابسة درهمين وكمون درهم وفلفل ربع درهم ودارصيني نصف درهم
وملح ثلاثة دراهم فاخلط الجميع بالجوذق الذي لا خل فيه وافقص عليه خمس بيضات
واخلط ذلك كله خلطا مستويا ثم احشو منه أحد الفخذين وقدم الذي زال عنه
حتى يصير الحشو حول العصا الذي قشر اللحم عنها باعتدال حتى ترد الفخذ إلى ما كان
وأملا قليلا ثم اعمد إلى ما بقي من هذا اللحم الرقيق كالجوذق الذي لا خل فيه فألق فيه من

الكمون ووزن نصف درهم ومن الابخزان ربع درهم وشي يسير من سذاب
ثم احشوا به الفخذ الاخر واضبط ذلك في الفخذين ما امكن ثم خذ الجرذق المخلل
فزد فيه ملحًا والوزن درهم كزبرة يابسة ودارصيني وافقص عليه خمس بيضات واخلطه
جيدًا واحشوا منه احد اليدين ثم اعمد الى ما بقي من الجرذق فزد فيه شيا يسيرًا
من الخولنجان والسنبل مثل ذلك ومن القرنفل ربع درهم واجعل فيه شيا يسيرًا من
السكر واحشوا به اليد الاخرى ثم شد اطراف اليدين والرجلين بخيوط دقاق نظاف
واشوه وقدمه فاذا ادرك فانك تاكل منه خمسة الوان مختلفة الطعوم
والزواج في الطيبة وتاكل من جنبه لونا نسا دجاجًا لذيذًا ان شا الله تعالى

الباب التاسع والثمانون في شي الرواج من اللحم الطري والمالح صفة شواء في التنور

تاخذ لحمًا فتشرحه طوالًا
ويصير في قصعة ويصب عليه ملح وما كزبرة وابخزان مدقوق ربع درهم
واذا تشربت فاطلها بزيت واجعل الشرائح في سفود ودله في تنور واجعل
في السكرجة خلا ومريًا وابخزانا وكرويا وقربها **صفة ضرع مشوي
لابن دهقانة** يوخذ الضرع الوافر فيغسل وتشرح منه المواضع التي لا
تنخوف منها اللبا ثم يجعل الى اللبن والمري جميعًا فتطليه بهما ثم تطليه بالزيت الطيب

ونطرح

ونطرح عليه شيا من دارصيني وزنجبيل وتدليه في التنور فاذا نضج اخرجته
وقدمته وقطعته وتقدمهما مع خردل **صفة لابن سمين جنب مالح** يوخذ جنبا
سمينا فينقع في رطل خل ورطل حب رمان وربع رطل زبيب فتنقعه من اول النهار
فاذا كان من الغد اخرجته وبزرته بفلفل وكزبرة وابخزان مدقوق دانق
ودارصيني مدقوق وزيته بزيت كثير وملح وتدليه في تنور لين الحرارة **صفة
شرائح** تاخذ غضاره فتصب فيها خلا وتخين تصفية زبيب وحب رمان بالخل
وسنين بلا انه ثوم مسحوقه بكزبرة يابسة وانقع الشرائح فيها ساعتين ثم
اخرجهما واطل عليهما من هذا الحب رمان المصفي بخل طليا ثخينا ودعها ساعة
ثم اشوها في التنور وكلها بخل وابخزان وشي من كمون **صفة قديد**
يوخذ لحوم الظبا او غيرها من اللحوم الرخصة وينقع في الخل والملح ثم ينزل
حتى يتشرب ويتشر على حبل وتشوى ان كان فيها نداوه فيكون بمنزلة الشرائح
او الخف واهش واشد نعشا في الفم وتقلى وترش عليها في وقت القلي قليل
ما فيصير بمنزلة بعض القلايا ومن احب لفها وهي رطبة على قصب او خشب
خلاف فاذا انشفت على القصب اقامها في تنور ليس بالشديد حتى يكون ذلك
كالشي والتخفيف لها ثم تقدم في طيفورية مع اقراص صغار مقلوة او مخبوزة

رقاقاً او اقراص خبز مطلية بيض وشيرج او طحين سمسم وربما انتقل بذلك
على النبيذ من يصلح له وكذلك اللفائف **الباب التسعون**

في عمل الكردناج على النار من لحوم الاطيار صفة كردناج

لابن عمرو يوخذ الفراريج الكسكرية وما اشبهها في السمن فتنظف وتجعل
في سفود ثم يدار على الجمر حتى اذا قاربت ان تنضج تقبت صدورها وجعل فيهما
ما كامخ وادبرت ويوخذ زيت وملح مسحوق فيخلطان وتطلا الفراريج بريشه
بعد ذلك ما دامت تدار على الجمر فاذا انضجت واحمرت صب عليها شي من ما
كامخ وادبرت ثم تنزع من السفود وتقدم مع صباغ ان شا الله تعالى

صفة كردناج لابن دهقانه يوخذ من الفراريج السمان فتنظف
وتجعل في سفود وتدار على الجمر فاذا اسال ماوها اخذ لها عجين قد جعل في قوام
القطايف ثم يوخذ ثلاث بيضات او اربع فتشد بخيط ويطلا بها العجين على
تلك الفراريج وهي تدار على الجمر يفعل بها ذلك حتى يستمسك العجين عليها ويجف
فتشقق ثم يطلي بعد ذلك وهي تدار بمري وفلفل وزيت حتى تنضج فانها تخرج
رخصة طيبة جدا **صفة كردناج طيب** كان قد اهداه ابو الطيب
حاجب مونس المظفر الى مونس في يوم شديد الحر يوخذ فروج كبير سمين رطب فيسمط

ويتنظف

ويتنظف ويحشى بالعود ثم يطلي بالزيت ودهن اللوز ويعرق بالمري المضروب فيه
الماورد والفلفل والدارصيني ثم يدخل في سفود ويلوح على النار فاذا احمر وتهرا
القاه كما هو في الصباغ المعمول من ما حصرم وصعتر وبادروج وكرفس وشي من الجزان
طيب ويترك على وجه الثلج فانه في الصيف طيب **الباب الحادي والتسعون**

في صفة التنوريات والقدور المغمومات صفة تنورية طيبة

تاخذ دجاجة او فروجا فتطبخه بما وملح ثم تاخذ مقلى فتصب فيه شحما وزيتا
وتجعل رغيفا عجين في المقلى وترفع جوانبه بقدر ارتفاع المقلى وخذ الدجاجة
او الفروج او فروجين سمان فانزع جوفها وابسطها على الرغيف وخذ كزبره
رطبه وبصلا مقطعا صغارا وسنبلا وقرنفلا ودارصيني وفلفلا وصب عليه
خل خمر ومريا وان شيت عصارة من زبيب وحب رمان وتصب عليه سكرجة من
سمن او زيت طيب وخمس بيضات فاخلط ذلك كله وصبه على الدجاجة وخذ
رغيفا اخر عجينا فاطبقه على الرغيف الذي في الطابق ودل المقلى في التنور حتى
ينضج **صفة تنورية بلوبيا** تاخذ اللوبيا المقشورة فتنقعها اوانا
ان تنقعها قبل النقع حتى تصير انصافا واغسلها غسلا طيبا حتى لا يبقى فيها قشر
ثم خذ من الارز الجيد مثل اللوبيا واغسله جيدا واخلطهما وخذ لكل رطل من

منهما عشرة ارطال من اللبن واطرح الجميع فى قدر واترك فيه قطع لحم صغار وان
شئت قوانص او من لحم جدى رضيع ثم صب فيها شيا من مرى ابيض واطرح فيها
قطعتى خولنجان ودارصينى وضعها على جمر لين حتى يحمى التنور فاذا اسكن التنور
فخذ الجدى السمين او الحمل بعد سمطه ونظافته وخذ حط القدر وسط
التنور وعلق عليها الحمل وسقه ملحا وطين التنور ان شا الله تعالى

الباب الثانى والسبعون فى عمل الجواذيب تحت الشوى الساذج منها وبالحلوى جوذابة للمعتمد

تاخذ رغيف سميذ من انقى ما يمكن وزنه رطل فيقطع لقما وينقع فى غضارة
فمر ماء ساعة فاذا ربا فصيره فى جوذبدان وصب عليه رطل عسل ورطلين
سكر طبرزد ويصب عليه من الماء رطل ويترك فيه طيبا وزعفرانا ويعلق
عليه دجاجة سمينة ان شا الله تعالى **صفة جوذابة المشمش من نسخة الواثق**
يوخذ المشمش الحلو البالغ فينقى من حبه ويجعل فى جوذ
بدان نظيف ساف منه ومن السكر ساف حتى يمتلى ويكون قد جعلت تحته رقاقة
وفوقه رقاقة وان احببت ان تجعل فيه شيا من زعفران فافعل واغمر
بالماورد وعلق فوقه دجاجة فايقة **صفة جوذابة الموز لابن المهدى**

يوخذ

يوخذ الموز فيقشر ويعزل ناحية ثم توخذ القدر فيبسط فيها رقاقة
ويوصف ويصف فوقها الموز ثم ينثر عليه السكر النقى ثم توخذ رقاقة اخرى
فتجعل فوقه ثم يجعل عليها ايضا من الموز والسكر حتى تمتلى وتغمر بالماورد ويعلق
عليه دجاجة **صفة جوذابة لابن المهدى** تاخذ لباب خبز السميذ
النقى من خبز الفرن او التنور فتفركه جيدا وتاخذ لوزا مقشرا فتدقه وتربيه
بالما وتطرحه على اللباب وتاخذ سكرا نقيا فتدقه ناعما وتخلطه معه
وتاخذ قدرا مبسوطة واسعة قليلة العلو بقدر رقاقة صغيرة وتذيب
فيها شحم الدجاج او شيرجا طريا وتغليه على النار وتاخذ رقاقة بعد ان
تنزلها فتبسط الرقاقة فيها وتلقى عليها اللباب واللوز والسكر ورطلين
من لبن حليب وترش عليه ماورد وتطبق الرقاقة عليه وتعلق عليه دجاجة
فى التنور ان شا الله تعالى **صفة جوذابة اخرى** تاخذ ان شئت خبز
الما وان شئت طرمانج وتاخذ الجوذبدان فتنظفه وتضع فيه الخبز
او الرقاق كما هو صحاح وصب عليه من الما ما يغمره وتنحى الجمر من التنور وتسد عين
التنور ثم توضع الجوذبدان فى التنور وتعلق عليه جنبا سمينا او دجاجة
فايقة فاذا اخرجت الشوى من التنور خرجت الجوذابة مثل الغرنية فصنعها

في طيفورية وانثر عليها سكرًا وقدمها ان شا الله تعالى **صفة جوذابة**
مطبوخة تاخذ جردقة غليظة من سميد حوارى ثم تاخذ لحمًا فتقطعه صغارًا
من غير ان يكون فيه شحم فاذا اقطعت اللحم فاجعله في برمة ثم صب عليه شيا من سمن وعسل
وفلفل ودارصيني وقرنفل مدقوق كله ثم اطبخه في القدر قبل ان تضعه في التنور
فاذا نضج في البرمة فصب عليه شيا من لبن حليب فاذا اردت تخثينه فاترك فيه اوقيتين
سميد واعقد بها فاذا انعقد في البرمة فاحشوا به الجردقة واجعلها في البرمة
وتصب عليها لبنا حليبا وسمنا ثم اكسر فيها بيضات واضربها حتى تختلط في القدر
واجعلها في التنور واجعل وعلق عليها جنبا سمينا او دجاجة فايقة **صفة**
جوذابة تعمل ببطيخ تاخذ من الحلي ما يمكن من البطيخ الحلو فتقشره على
نصف تخانة الحزة وتقطعه وتلقيه في قدر نظيفة على النار وتوقد تحته بنار لينة
وتحركه حتى يثخن فاذا اثخن فالقه في غضارة والق عليه نصف رطل عسل ونصف رطل
سكر وعشر بيضات ويكون في القدر شحم الدجاج وضعه في التنور وعلق عليه دجاجة
فايقة ان شا الله تعالى **جوذابة اخرى بقطايف** تاخذ لوزينجا او قطايف
محشوة وتاخذ قدرًا فتبسط فيها شيا من قطايف وشاف شحم الدجاج وخذ
بيضا واضربه مع رطل ونصف عسلا وسكر مدقوق ورطل ونصف لبن حليب

واغمر

واغمر القدر بالشيرج او الزيت المغسول لئلا تلصق وعلق عليها دجاجًا سمينًا او عنبو
مملوح لئلا يسيل الملح عليه فاذا نضج الدجاج اخرجت الجوذابة وملحت الدجاج
ورددته الى التنور وقلبت الجوذابة في طيفورية ان شا الله تعالى **جوذابة**
بتوت للمهدي يوخذ عشر بيضات فتفقص في غضارة ويوخذ نصف رطل من
ما التوت الاسود فيصب عليه ويطرح فيه رطل سكر ابيض مدقوق ويضرب ويذوب
له شحم دجاجة ويطرح في الدهن كرماز جة وتتبعها بصب الحلاوة عليها ويعلق عليها
دجاجة سمينة ان شا الله تعالى **صفة جوذابة زبدة عملت للمعتصم**
يوخذ بياض عشرين بيضة فتخرج في غضارة ويصب عليه لبن حليب مقدار نصف رطل
وسكر ابيض نصف رطل مدقوق منخول ويضرب الجميع ويذوب له شحم الكلى في قدر
ويجعل فيه رقاقة ويصب عليه الحلاوة وتكون القدر في تنور هادي ويعلق عليها
دجاجة **صفة جوذابة نبطية** يوخذ كرماز جة رقاق فيقطع صغارًا
وتوضع في غضارة ويصب فوقها لبن حليب مقدار رطلين ونصف ويفقص عليها
عشر بيضات ورطل سكر مدقوق وتضربه وتاخذ قدرًا وتذوب فيها شحم
الكلى وتخرج حمه ثم توضع الرقاقة في القدر التي فيها الدهن بعد [illegible] عن
النار وتصب عليه الحلاوة وتوضع في التنور ويعلق عليها جنب سمين ومن اراد ان يجعل

لب الخبز بدل الرقاق كان اجود ان شاء الله تعالى صفة جوذابة
بطة لابن سمين يوخذ من الزبيب الاحمر الحلو فينقا وينقع ليلة ثم يمرس
ويطبخ حتى يتمرّا ويصفى على رقاق ويخلط به سكرًا مدقوقًا في جوذابة
وتعلق عليه بطة سمينة او جنبًا سمينًا صفة جوذابة قطايف
يوخذ قدر فيجعل فيها ساف قطايف وساف رطبا عريقًا على ما حسب ما تريد ثم
تصب عليها لبن حليب حتى يغمرها ثم تدليها في تنور وتجعل عليها دجاجة سمينة
او فراخا سمانا او جنبا سمينا وتخطها في التنور قبل الفراغ بساعة صفة
جوذابة بكماة قرنية تاخذ اللحم الرخص فتقطع عليه ابزارًا رطبًا وكراثا
وبصلا وتطرح عليها شيا من ملح وتدقه بالساطور على مكسار ثم فلفل وكزبرة
وكمون ومري يضاف اليه مدقوقة ثم تاخذ كماة فتقشرها وتدقها بالسكين
مثل اللحم وتنزرها وتجعلها في غضارة وتقص عليه عشر بيضات ثم تخلطها وخذ
القدر فاطلها بالشحم او غشيها بثرب ثم خذ ذلك اللحم فصير منه سافا في جوفها
ومن الكماة سافا على ما امكنك من اللحم والكماة ثم اطبق عليها رقاقة
وضعها في تنور ساكن وعلق عليها جنبا او دجاجة او شحما او الية فاذا
نضج اخرجته فرتبه وقربها ان شاء الله تعالى صفة جوذابة مليحة

يقال لها الجلابية تاخذ رغيف سميذ فتقطع حروفه وتعزلها ناحية
وتاخذ من اللوز والسكر اربعة اواقي ومثلها سكر فيخلطان جميعا ويعزل في لان
ناحية ثم تاخذ من شحم الكلى ثلث رطل وتبل الخبز بالماورد وتاخذ قدرا
فتذيب الشحم فيها وتنزلها عن النار وترمي عنها الحثيم وتاخذ كرنا زجه فتضعها
في اسفل القدر ثم تعبي الحروف ساف لوز وسكر ومن الحروف بالماورد
سافا الى ان تمتلي القدر ثم يوخذ من الجلاب نصف رطل فيسقى ويوخذ لها
من البيض جزو ويضرب في غضارة ويسقى راس الجوذابة ثم تدليها في تنور وتعلق
عليها اما جنبا واما دجاجة سمينة فاذا نضج الجنب اخرجت الجوذابة وكشفت
البيض ورميت به واقلبت الجوذابة في غضارة ان شاء الله تعالى صفة
جوذابة تعرف بالمصورة تاخذ من الالية نصف رطل فيسلى
ويصفى ويعزل في ناحية ويوخذ من الدقيق السميذ ثلث رطل فيعجن عجنا
مليا ويترك حتى يختمر فاذا اختمر كسر كما يعمل عجين القطايف حتى يصير
مثل قوته وتحمى التنور ثم تعمد الى جوذبانة فيصبغ فيها الالية المسلية فاذا
حمي صب عليه العجين ويكون عندك قصبة مثقوبة معدة في طولها اربعين
فتجعلها في وسط القدر وتصب فيها عسلا مصفى منزوع الرغوة في جوف

الفضية حتى يصل الى الجوذابة شيئا بعد شى الى ان تاخذ العسل كله و[بنضج]
فانها تخرج مثل كون الزنابير لذيذة طيبة ان شا الله تعالى ولابن المعتز
في جوذابة شعر جوذابة من سميذ فائق • مصفرة كمثل لون العاشق •
عجيبة مشرقة لونها • من كف طاه محكم حاذق • نضيجة كالبسر في حمرة •
وردية من صنع الخالق • بسكر الاهواز مصنوعة • فطعمها احلا من الطارق •
غريقة بالدهن جرذانة • تدور بالنفخ من الذائق • لينة ملمسها زبدة •
وريحها كالعنبر الفائق • كانها في جامها اذ بدت • تزهر كالكوكب في الغاسق •
عقيقة صفرتها فاقع • في جيد خود بضة عاتق • احلا من الامن اتى
موهنا الى فؤاد قلق خافق • وقال اخر فيها شعر
وجوذابة مثل لون العقيق • وفي الطعم عندي كطعم الرحيق • من السكر المحض معمولة •
ومن خالص الزعفران السحيق • مغرقة بشحوم الدجاج وبالشحم • اكرم بها من غريق •
لذيذة طعم اذا استعملت • وفي اللون منها كلون خلوق • عليها من الادري من فوقها •
بضم جوانبها ضم ذيق • يدورها في الاناء نفخة • ومنها الحلاوة منها مطبق •

الباب الثالث والثلثون في عمل الفالوذجات
للمعقودات وللمعلكات صفة فالوذج لطيفا ومقاديره

تاخذ

تاخذ العسل الجيد الابيض الجيد ما شيت وتصبه في طنجير وتوقد تحته نارا لينة
وتاخذ من رغوته وتمسحه وتصفيه براوق وتعيده الى الطنجير بعد ان تطرح قبله
في الطنجير مثل نصف العسل شيرجا طريا طيبا وتذيف من النشا في غضارة
قدر خمس العسل او سدسه بما وما ورد وكافور بوزن النشا فاذا غلى العسل
في الشيرج صب عليه النشا وداوم فيه التحريك الى ان ينعقد ويقذف دهنه
ولا يغفل عن التحريك بالاصطام لئلا يعلق وينبغي ان يذاف النشا لئلا يكون
حامضا وان شيت خذ من الزعفران على القدر الذي تريد فذيفه في النشا
قبل صبه وخذ من اللوز المقشور المحمص ما احببت فنصفه او رضه والقه
عليه فاذا انعقد وقذف دهنه حطه عن النار وبسط في جام قوي مدهون
بدهن فستق او لوز وخذ من السكر الابلوج النقي فاسحقه بمسك وذر عليه
وبرده وقدم ان شا الله تعالى صفة لوزينجة معلكة لطيفة
تاخذ طنجيرا نظيفا فالق فيه من العسل ثلثة ارطال واوقد تحته وانزع رغوته
وصب عليه من الشيرج او السمن الطري نصف رطل ثم اوقد تحته وقودا لينا حتى
يغلي غليات وخذ من النشا الحلو ثلث رطل فاسحقه في هاون سحقا ناعما وذوفه ولكن
لا يكون حامضا ثم تصب عليه ما وما ورد وسحيق كافور او مسك واجعله بدين

ثم صبه

الى الرقة ما هو قليلاً فانه اجود لعمله والق من الزعفران فيه نصف درهم
فى الطنجير واضربه ابداً لا تفتر من تحريكه من اول ما ينصب الطنجير الى ان
ترفعه فانما يجي صفاوه وحسن لونه من جودة العسل والنشا والضرب فاذا
بدا ينعقد فزده من الدهن وسقه قليلاً ثم اضربه ابداً حتى يقذف الدهن
فتصفي الاول فالاول من الطنجير فاذا ارضاك لونه وانعقاده وصف ما عليه من
الدهن وانزله عن النار واغرفه فى جام وان اردت ان تعملها معلكة شديدة جداً
فزد العسل وانقص النشا واعقده على العمل الاول وانضجه نضجاً شديداً فانه
يجي معلكاً ان شا الله تعالى صفة فالوذج كان يعمل لعيسى ابن جعفر
تاخذ من العسل ما شيت من اجوده وتلقيه فى الطنجير وتنزع رغوته ثم يلقى
عليه من النشا منخل لكل رطل سكرجه ملون بالزعفران او بما بستان ابرويز
ولكن نشا منخل نخيناً ثم اوقد تحته بنار لينة وقوداً رفيقاً واضربه ضرباً
جيداً باصطام فاذا ابتدا ينعقد فامده بسمن جيد طري او شيرج طري فلا تزال
تسقيه بعد ان تعطيه من النشا الحلو ما يحتاج اليه وتعقد حتى ينضج ويقذف دهنه
وترفعه ان شا الله تعالى صفة فالوذج الارز تاخذ من الارز النقي الجيد

فتغسله

١٢٤

فتغسله بالما الحار غسلاً نظيفاً وجففه تفعل به ذلك ثلاث مرات ثم تجعله فى
الشمس حتى تحكم نشافه ثم تطحنه انعم ما يمكن وتنخله بوفابيو او بقطع حرير فان
اردت استعماله وحده فخذ لكل رطلين من العسل نصف رطل من الارز المطحون فاذا
عولت فخذ طنجيراً نظيفاً فضع فيه عسلاً وانزع رغوته وصب عليه من الشيرج
الطري نصفه واغله ثم ذر فيه طحين الارز بقدر الحاجة بقليل ما وما ورد وزن قيراط
كافور مسحوق وصبه عليه ولا تفتر من التحريك بالاصطام حتى ينعقد وينضج ويقذف
دهنه فاذا بدا فى الانعقاد فاسقه زبداً طرياً ثم اذا قذف دهنه فصفه
عنه وانزله عن النار وابسطه وانثر عليه سكراً طبرزد ان شا الله تعالى صفة
معلكة للامين وتسمى مقرضة الامين يوخذ من اللوز المقشر المرضوض
جزو ومن السكر الطبرزد النقي جزوان ومن العسل جزو فينزع رغوة
العسل ويسبك السكر وتنزع رغوته ويخلطان جميعاً ويوقد تحتهما بنار
معتدلة ثم يترك فيه اللوز ويحرك حتى ينعقد فاذا نضج سقيته ماً واحداً
ما ورد قد سحق فيه مسك وكافور ويرفع ان شا الله تعالى صفة فالوذج
بغير نشا جامد يوخذ من العسل رطل ويرفع فى طنجير على النار وتنزع
رغوته ثم يجعل بعد نزوله عن النار ويترك الى ان يبرد ثم تعمد الى صفرة خمسة عشر

بيضة ولا يكون فيها شي من البياض فيضرب بسكين حتى تختلط فاذا اختلط
صببتها على العسل المبرد وشلته الى نار هادية وصببت عليه من الشيرج الطري
الطيب ربع رطل وحركته ابدا حتى تصير في ثخن الفالوذج وقشرت له لوزا
فان اردت ان تعقده فافعل وان اردت ان تنزله فانزله واغرفه ان شا الله تعالى
صفة فالوذج البطيخ يوخذ من البطيخ الشديد الحلاوة خمس بطيخات بالمنخل
فتقطع حززا ثم يرمى عنها القشر من غير استقصا عليه ثم يمرس باليد ويصفى
واسع يكون من شعر في غضارة واسعة تفعل ذلك بالبطيخ حتى ينزل لبه ويبقى
ثغله ثم يوخذ نصف رطل من نشا ويلقى عليه نصف درهم زعفران مسحوق ويمرس
النشا باوقيتين من ما ويوخذ من العسل رطلان فيجعل في طنجير ويصفى عليه
النشا ويصب فوقه البطيخ ويوقد تحته بنار لينة حتى ينعقد ثم يسقى الدهن
فاذا انضج وارخى دهنه انزل عن النار وجعل في جام وان احببت ان يكون
اشد حلاوة حلي بقليل سكر مع البطيخ ثم يقدم ان شا الله تعالى **صفة**
معقودة معلكة تاخذ جزوا من عسل ومثل وزن ثلاثة دهن لوز
او شيرج طري طيب فيجعل في طنجير بعد اخراج رغوته ثم يوقد تحته بنار لينة
ثم تحرك تحريكا شديدا ثم يوخذ من النشا الحلو فيماث بما ورد زعفران او ما بستان

ابروبر

سدس
ابرو برتم امرسه حتى يلين ثم صفه بخرقة رقيقة ثم خذ منه قدر عبادة وهو
جزو باسا ثم صبه في الطنجير واضربه حتى يثخن وينعقد بنار معتدلة فاذا
وزف دهنه اخرجه اولا اولا حتى يخرج ثلثي الدهن ثم انزله واجعله في جام
مدهون بدهن الفستق **الباب الرابع والتسعون في**
عمل الخبيص الرطب بالزبد والشيرج العذب صفة خبيص
ابيض تاخذ السكر القند النقي فيجعله على النار وتحله وتخرج وسخه ببياض البيض
ثم تاخذه فواما على النار فاذا قوي اخذت له مثل وزن نصفه دهنا اما شيرجا
او سمنا او زبدا مغسولا طريا ثم تصبه عليه ويكون قد اخذت مثل وزن ربع السكر
نشا حلو افتلته بالما ثم حله بما ورد وكافور حتى يرق فاذا غلى الجلاب بالدهن صب
عليه ما النشا فاذا نضج وقذف دهنه فيكون قد اعددت من لب اللوز النقي
شيا مدقوقا منخولا قدر عليه منه بعد نزوله عن النار واضربه في بدن الخبيص
ضربا جيدا فانه اذا برد كان له فيه معنى وارفعه الى الجام وانثر ايضا عليه
سكرا مدقوقا مطيبا بمسك ثم اعمل شابورات من سكر ولونها واصبغ لوزا
مقشرا احمر واصفر واخضر ومن لب الفستق ايضا ثم تامر بعمل ناطف عسل
على المسمار فيسلسل ويطفر من ذلك الناطف وهو حار على الخبيص قبة في وسطه

الجام ثم صُفّ عليها اللوز الذى هيأت والفستق هذا على القبة والتزاين حول
القبة ان شا الله تعالى **صفة خبيصة للمأمون** يوخذ ثلاثة ارطال من
العسل الجيد فيصير فى طنجير ويوقد تحته وينزع رغوته ثم يوخذ ثلثي درهم زعفران
فيذاف بقليل ماورد ويصب عليه ويحرك حتى يختلط بالعسل ويتلون ثم تكون
قد اعددت رطل لوز مقشر مدقوق ناعما وتخلطه بمثله سكرا نقيا مدقوقا
وترش عليه ماورد فتطرحه على العسل وتحركه وتصب عليه رطل شيرج طرى وتذر
فيه ربع رطل سميد حوارى تجد غليانه ولا تهدا من الضرب والتحريك الى ان يبرد ويغرف
فى شى مبسوط ويطرح عليه دقاق السكر ويقدم ان شا الله تعالى **صفة**
خبيص غريب يوخذ رطلان من لبن البقر او الضان او المعز السمين الحليب
ونصف رطل نشا ويوقد تحته حتى اخذ الرغوة من العسل وتذيب النشا فى اللبن
وتصبه عليه بنار لينة حتى ينعقد ثم يلقى عليه الدهن اما دهن جوز وهو اوفق
او الشيرج او الزبد ويحرك لئلا يعلق وعلامة نضجه ان يوخذ عود فيغمس به
واذا اما فى الطنجير بالعود فيعمل انزاله قبل ان يسرع اليه الاحتراق والتدخين
ثم يفرغ فى اربع سكرجات واحدة كبيرة وثلاثة صغار بعد ان تمسح بطونها بدهن
الجوز لئلا يلصق ثم يجعل رقاقة فى وسط الطيفورية وتقلب السكرجة الكبيرة

وسطها

وسطها والصغار حولها وتنقط بالزعفران ان شا الله تعالى **صفة خبيص ظريف**
لسليمان الحلاوي يوخذ من النشا فيبل بالما قدر الحاجة ويعجن ويجعل فى غضارة
ويغمز بمنديل ساعة ويوخذ طنجير فيصب فيه شيرج طرى فاذا اسخن انزله وصفي واعيد
الى الطنجير فيغلى ويطرح عليه النشا بعد ان يذاف ويذاق لئلا يكون قد حمض ويحرك
حتى ينضج واحذر ان يحترق ثم يذاق فان لم يلتزق بالفم فقد نضج فالق عليه من السكر
المدقوق المنخول يذر عليه قليلا قليلا بمقدار ما تريد من حلاوته ويحرك فانه يرطبه
فاذا انضج انزل عن النار وجعل فى سكرجة او فى جام وزين بلوز مقشر وفستق
مقشر فان احببت ان تلونه فافعل واعمل بالطف المسمار من عسل وسلسله من فوقها
وهو حار مثل القبة التى ذكرنا قبل واجعل فى وسطها صنوفه على شبه البناء وكسل
عليها لونا غيرها من التزاين فانه يجي احسن ان شا الله تعالى **صفة اخرى**
يوخذ لوز مقشر فيدق ناعما كالطحين ويلقى فى طنجير ويصب عليه قليل ماورد وما بوزنه
ويلقى عليه مثله ثلاث دفعات سكرا مدقوقا منخولا ثم يصب عليه دهن الجوز ويوقد
تحته بنار لينة ويحرك حتى يبلغ فان اردته اصفر لونته بزعفران مذاف وتسقيه
اياه فى الطنجير فانه طريف جدا طيب ان شا الله تعالى **صفة خبيص الخشخاش**
يوخذ من الشيرج الطرى او غيره من الدهن الطيب فى الحلاوة رطل ومن الدقيق السميذ نصف رطل

ومن السكر والعسل رطلان فيجعل الدهن في طنجير ويلقى عليه الدقيق ويوقد تحته بنار
لينة فاذا حمي وتقلى صب عليه العسل ثم دق السكر واخلطه وذره عليه ولا تغفل عن
تحريكه حتى ينعقد ثم يداف نصف درهم زعفران بماورد ويصب عليه وينثر عليه من الخشخاش
الابيض المدقوق اوقيتان ولا تهدي اليد من تحريكه مرا ولما يقع في الطنجير الى ان ينزل
عن النار فاذا انعقد وقذف دهنه فانزله وبرده والق عليه من السكر المدقوق
ولونه وابسطه في جام **صفة خبيصة مامونية** يوخذ من اللوز المقشر المدقوق
رطل ومثله من الدهن ويجعل في طنجير ويوخذ من السكر النقي رطل ونصف ومن العسل
المنزوع الرغوة رطل فيحلان جميعا بنصف رطل ماء ورد ويغلى عليه ثم يوضع الطنجير
الذي فيه الدهن واللوز على نار لينة ويلقى عليه ثلث رطل دقيق سميذ ويحرك حتى يغلي
عليه ثم يصب عليه حل السكر والعسل الذي كنت قد حللته بماء ورد ويذاف درهم زعفران
ويخلط به ويحرك الى ان ينعقد فاذا انضج وارخى دهنه انزل وجعل في جام ان شاء الله تعالى
صفة خبيصة بيضاء يابسة لذيذة يوخذ من اللوز المقشور رطل ونصف
فينظف ثم يقطع كل نصف باربع قطع ثم يجفف فاذا جف اخذ له ثلاثة ارطال عسل
فاذا اغلي نزع عنه رغوته ورد على النار حتى ينعقد ثم يترك ويحرك فاذا برد كسر عليه
بياض سبع بيضات وحرك حتى يبيض ويصير مثل الناطف وينعقد وعلامة

انعقاده

انعقاده ان يغرز فيه راس خلال ثم يضرب به على الظفر فان لم يلصق فقد نضج ثم
يلقى عليه اللوز ويحرك حتى يختلط ويبسط بالشوبق على خوان او رخامه ويدرج
كما يدرج البزماورد فاذا برد وامكن قطع كما تقطع البزماورد ويصف في جام
صفة خبيصة مولدة كامل يوخذ من السكر رطلان ومن العسل رطل
فيلقى في طنجير ويصب عليه ثلث رطل ماء ثم يوقد تحته بنار لينة وتنزع رغوته
ويداف في ماورد نصف درهم زعفران فيخلط به على النار ثم يرفع من الطنجير ويمسح
ويطرح فيه من الشيرج الطري رطل وربع ثم يعمد الى لب الكعك المنخول فياخذ
منه اوقيتين ومن النشا اوقيتين ومن دقيق السميذ اوقيتين ومن دقيق الارز
اوقيتين فيعجن الجميع ثم تحله بالماء ثم تصبه اذا غلى الشيرج ولا تزال تحركه حتى ينعقد
فاذا انعقد صببت عليه العسل والسكر المحلول ثم لا تزال تحركه تحريكا خفيفا
سريعا حتى اذا قذف دهنه انزلته عن النار وغرفته في جام وقدمته ان شاء الله تعالى
صفة خبيصة [illegible] يوخذ رطل سيرج طري
عذب ومثله زبدا او زيتا طريا عذبا فيصب في طنجير نظيف فاذا غلى طرح عليه
من سميذ الحواري نصف رطل وقلي بحيث لا تمسه النار ويحمص فاذا تحمص صب
عليه ربع رطل ماء ويحرك حتى يرطب ثم يوخذ من السكر النظيف النقي المدقوق

رطلان فيذر عليه ويحرك الى ان ينعقد تحريكا متواليا فاذا انعقد وقذف دهنه
ينزل من ساعته الى الارض حتى يبرد ويذر عليه السكر السليماني ويصير اسفل الجام و
الخبيص فوقها ثم يذر ايضا فوقه سكر ابيض مدقوق ويقدم ان شاء الله تعالى
صفة خبيص رطب لابن المعلى الحلواني يوخذ نصف رطل دقيق سميذ
منخول فيقلى في الطنجير بربع رطل شيرج عذب او الزيت الطرى العذب حتى يصفر
ثم ينزل عن النار ويخرج من الطنجير الى غضارة ويبرد ثم يوخذ الطنجير ويعاد الى
النار ويمسح ويطرح فيه من العسل النقي المنزوع الرغوة رطلان فاذا حمي نثر فيه
ذلك الدقيق بالكف حتى يستوفيه عن اخره فان اشتد رددته عسلا وقليل ماء ورد
وتحركه بلا فتور واذا اختلط سقيته قدر نصف رطل شيرج وحركته
حتى يقذف دهنه وقطعت النار عنه ورششت عليه قليل ماء ورد بكافور
فاذا غرفته اغرفه على سكر مدقوق وانثر عليه سمسم وزينته لوزا مقشورا فوقه
تزينه وقدمه طيبا ان شاء الله تعالى

الباب الخامس والسبعون في عمل الخبيص من التمر والتفاح والجزر

ياخذ من الجزر الحلو الغض فتقشره
ثم تقطعه مدورا رقاقا ثم تاخذ لكل ثلاثة ارطال جزر رطل عسل فتنزع رغوة
العسل وتدق الجزر في الجرن ثم تنصب على النار طنجيرا نظيفا ثم تفرغ فيه الجزر والعسل

ثم توقد تحته نارا معتدلة وتفرغ عليه اذا انهرى الجزر دهن جوز لكل رطل عسل
ثلث رطل دهن فان كان دهن فستق كان احسن او لوزا او شيرج طرى ثم اطرح الدهن
قبل ان ينعقد العسل ثم لا تحركه الا قليلا ارضه اولا ما يتحرك لئلا يعلق ولكن
تفقده بعود او معلقة تجربة لتعلم انه قد بدا ينعقد فاذا انعقد فانزل
الطنجير وفرغه في جام من نحاس تترك دعه حتى يبرد فانه يصير يابسا طيبا ان شاء الله تعالى
صفة خبيصة من الجزر والتمر ياخذ من الجزر الغض الحلو ما شئت ومثله
لبنا حليبا ووزن الجزر تمرا اجزاء سواء ثم خذ قدرا نظيفة برامًا فاطرحه فيها
وذلك في تنور معتدل النار وخل لها من الرواج ثقبا بقدر سعة الاصبع ثم تتركها
بقدر ما ينهري الجميع وتخرجها وقد دققت لها جوزا وسحقت قدر نصف درهم
سنبلا وزنجبيلا فتنثر الجميع فيها وتضربها ضربا جيدا فان كانت شديدة الحلاوة
وقد جاءت رقيقة فزدها لبابا خبز سميذ وان كانت في حقها وحلاوتها
فافرغ عليها شيرجا طريا واغرفها به وان كانت ناقصة الحلاوة وهي رقيقة
فاضربها وردها التنور حتى تنشف وتتحكم فاذا استوت عرقتها بالشيرج ان شاء الله تعالى
صفة خبيص التفاح طيب عجيب تاخذ التفاح البالغ الطيب وان كان شاميا
لبنانيا فهو الجيد ما شئت فتقشره من قشره الخفيف وتشققه فترمي حبه

والمفاده التي على جنبه ثم تبسطه على كساء او حصير في الشمس حتى يجف ويصير
مثل الكعك يبسًا فتدقه او تطحنه وتنخله بمنخل واسع ان امكن وترفعه
وتكثر منه ليكون عندك معدًّا فاذا اردت ان تعمل منه ثلاثين درهمًا ومن
الدقيق السميذ الفائق ثلاثين درهمًا فتخلطهما جميعًا ثم تعمد الى لوز مقشر وفستق
فتخرج دهنهما من كل واحد ثلث رطل وتاخذ طنجيرًا نظيفًا فتلقي فيه ثلث
رطل زبدًا ثم توقد تحته فاذا نش الدهن القيت فيه السميذ والتفاح المخلوطين
حتى اذا غلى حركته باصطام قليلًا قليلًا ثم تلقي عليه ان شئت من جل السكر المصفا
منًّا وان شئت عسلًا منزوع الرغوة منًّا ثم حركه تحريكًا شديدًا وصب عليه
من دهن اللوز والفستق ما يحتاج فاذا انعقد فاطرح عليه ماورد بمسك
مسحوق وحطه عن النار وانثر عليه سكرًا مدقوقًا وحركه الى ان يبرد وارفعه
في جام وارمله بسكر وقدمه ان شا الله تعالى **صفة رطب في غير وقت الرطب**
يوخذ التمر القسب وهو القسب اللين اللحم فينقع في الحليب فاذا استنقع ليلة
اخرج الى العسل الماذي فيجعل فيه فانه لا ينكره أكله من انه رطب ومن
احب ان يجعل بدل نواه لوزًا مقشرًا فافعل فانه يكون اطيب واعذب واطيب
ما يوكل الرطب والتمر بان يجعل في جام ويكسر عليه الثلج فاذا برد كان لذيذًا

طيبًا

١٢٩

طيبًا وقد يوكل الشهد ايضًا مبردًا بالثلج يفت حول انايه وكان المامون
يفعل ذلك بالتمر والرطب والحلو وكان الواثق لا تقدم له القطايف الا في ثلج

الباب السادس والتسعون عمل الخبيص بالجوز والسكر واللوز المقشر

صفة خبيص المكيفي يوخذ من اللوز المقشر نصف رطل
فيدق ناعمًا ويعزل ثم يجعل في طنجير من السكر النقي رطل ونصف وينزع رغوته
ثم يوخذ من دهن اللوز نصف رطل فيصب عليه ويحرك ويوخذ من خبز الناطف
السميذ المقلي بالشيرج الطري ربع رطل فيدق وينخل ويطرح على السكر المحلول
ويحرك ويطرح اللوز المدقوق ولا ينقطع التحريك ولا يكون بين شي من عمل هذه
الحوايج مهلة بل يكون مهيأة معدة فيلقى واحد بعد الاخر ولا يغفل عن
التحريك الى ان ينعقد ثم يحط عن النار ويحرك الى ان يبرد ثم يرفع الى الجام
ويذر عليه سكر مطيب مسحوق ويرش عليه ماورد في طنجير **صفة ابنا خبيصة
طيبة مجربة** يوخذ لب جوز فيقشر ويدق ناعمًا ثم يوخذ مثله لوز مقشر
فيدق ايضًا ناعمًا ويوخذ ايضًا كوزن سكر نقي لوزنهما دفعتين فيدق ويخلط
الجميع ثم يوخذ طنجير يجعل على النار ويصب فيه من الشيرج الطري بوزن ثلث
المخلط وهو وزن نصف السكر اذا حمي نثر عليه من دقيق السميذ بوزن النصف

الشيرج فاذا انقلي صب من العسل بوزن الشيرج ولا يفتر من التحريك
ونبيع بخمس دراهم نشا مذابة في اوقية ما ومثلها ماورد لكل رطلين من
السكر والعسل ثم يحرك ويطرح عليه الجوز واللوز والسكر المخلوط المدقوق
ويحرك الى ان ينعقد متواليا في طرحه شيا بعد شي فاذا انعقد رفع عن النار
وحرك حتى يبرد ثم غرف في جام وذر عليه ربع رطل سكر وقدم ان شا الله تعالى

صفة حلوا اى عمل القريص يوخذ اللوز المقشر فيحمص بحيث لا يحمر ولا
يحترق ثم يدق ناعما ويوخذ مثله سكرا نقيا ابيضا فيدق ناعما ثم يخلطان
جميعا ويرش عليهما ماورد بحيث تعجنهما مثل اقوى عجين ويطيب بكافور ثم يتخذ
منه في قوالب خشب العناب على خلقة السمك ثم يجفف وتصفف في جام متفرقة
ثم يوخذ بقدر ما يغمرها من عسل منزوع الرغوة فاجعل معه مثل خمسه سكرا
وصب عليه ماورد قد اذبت فيه زعفرانا بشبع لونه واجعله في طنجير على جمر
وحركه حتى يثخن وياخذ قواما ثم صبه من جوانب الجام فانه اعني حار لئلا
يقع على السمك فيغيره ويرده وقدمه ان شا الله تعالى

الباب التاسع والتسعون في الخبيص المفتوت بغير نار اللوزت

صفة خبيص يابس مفتوت يوخذ من لب الفستق فيقشر بالما الحار منه قدر نصف
رطل

١٤٠

رطل ويجفف ويحمص تحميصا من غير ان يمسه تلون التحميص ثم يدق ناعما ويوخذ
من السكر النقي رطل واحد فيدق ثم يرفع الى الغضارة ويرش عليه قليل ماورد بكافور ثم يعمله
ثم يطرح عليه لب الفستق المدقوق ويعجنا جميعا قدر ما يختلط اجزاوهما به ثم
اقراصا ورطبا وتماثيل سنبوسج وخيارا وبطيخا ان اردت تماثيل وتجففه
في طبق اسل وتقدمه ان شا الله تعالى

صفة خبيصة بغير نار
يوخذ من اللوز المقشر رطل فيدق ناعما ثم يوخذ من جوز الهند جوزتان
طريتان فيقشران ويوقدان حتى يخرج دهنهما ثم يخلطان مع اللوز ثم يوخذ من
السكر ثلاثة ارطال فيدق وينخل ويعزل منه ربع رطل ثم يلقى الباقي على جوز الهند
مع اللوز المدقوق ويلقى عليه نصف درهم زعفران مطحون ويخلط الجميع ويعجن عجنا
ويمرس جيدا ويصب عليه نصف رطل دهن لوز ويلت ايضا فاذا اختلطت اجزاوهما
وصار كله شيا واحدا بسط على جام ونثر عليه الربع رطل السكر المعزول ثم
ينثر على الخبيص الرطب يزين بلوز ان شا الله تعالى

صفة خبيص المفتوت
يوخذ من خبز سميذ معجون بلبن حليب وشيرج قد يبس في التنور ثلاثة ارطال او من الكعك
الفائق المجفف في الفرن لبه او من الخبز السميذ الرقاق المجفف في التنور المعجون بالشيرج ويدق
ناعما ويعزل في قصعة او طبق خلنج ثم يوخذ من التمر النظيف من الوسخ الجديد اما برني او طبرزد

او ازاد او معقلي فيمضي من عجمه ويقشره ثم يوخذ طنجير فيوضع على النار ويصب فيه
من الشيرج الطري الطيب رطل فاذا حمي طرح عليه اربعة ارطال من التمر المفلس وحرك فاذا
حمي رفع في الحال عن النار وطرح على الثلاثة ارطال الخبز المدقوق كالعيف الفتيت ويعجن به في
الحال عجنا جيدا وهو حار الى ان يبرد ثم يقرص اقراصا ويرفع ويكون كذا غضارة قد اعد
فيها ماورد قد سحق فيه كافور فاذا ارفعت التمر من الطنجير رشش عليه منه وهذا هو
عمل الهليس الذي يعمله الخواص لطريق مكة وهذه عبارة فاذا اردت الكثير فضاعفه انشا الله تعالى

الباب الثامن والتسعون في عمل التمجيات والمهلبيات

صفة بسيسة غاية من نسخة المهدي يوخذ من دقيق السميذ الفايق ثلاثة
ارطال ويوخذ ست بيضات فيعجن بها مع لون خمير وقليل دهن عجنا قويا ثم يترك
ساعة بحيث يتحرك فيه الخمير ثم يوخذ بعد هذا فيقسم نصفان فيوخذ النصف الواحد
فيبسط على قدر سعة المقلى الذي يوضع فيه ثم تقيم له من ثخانته حرفه حافة مثل
جانب المقلى فيبسط فيه رطلا شيرجا وثلث رطل عسل منزوع الرغوه ونصف رطل
سمن طري غنمي ثم يوخذ النصف العجين الاخر فيبسط رغيفا على قدر سعته وله حرف
رقيق فاضل يطبق على حافة ذلك الاول ويندي حرفه بالما ليلصق ولا يترك فيه
شرجا ولا شقا يخرج منه شي ثم يصبح المقلى قليل شيرج او زيت ويوضع فوقه القرص

المطبق

المطبق في المقلى ويكون على قدر سعته ويمسح وجهه بالما ويطلى بالشيرج ثم
تدلى المقلى في تنور قد خبز فيه لينضج او في فرن او في تنور خباز الرصاص في وتغطى
التنور فاذا انضج وقد تورد ولم يبق يخفى نضجه ثم يرفع من المقلى ويقطعه او يكسر
كبير فيترك حتى يقل حره ثم يرش ويبسر ويخلط باليدين تفريكا جيدا حتى يصير
كالتربية ثم ينثر عليه سكر مدقوق ويوكل فانه يجي في غاية الطيبة والجودة
ان شا الله تعالى **صفة تمجية الخواص** يوخذ من دقيق السميذ ثلاثة ارطال
فيعجن عجنا جيدا ثم يعمد الى عشرين بيضة فتفقص عليه في تعجنه بها الى ان
ويختلط في اجزايه ثم تتركه مقدار ساعة ويكون قد عجنته بخمير ثم خذ
رطل شحم الكلى فدقه دقا جيدا حتى يصير مثل المخ ثم تعمد الى القدر البرام التي لها
حافة طويلة فتطلي القدر بالشحم من داخل حتى لا يبقى من الشحم شي ثم تعمد الى
رطل شيرج فتصبه في قعر القدر ايضا ثم تصب في القدر ذلك العجين وتجعله في تنور
قد خبز فيه واحمي وتغطي التنور فاذا علمت انه قد نضج البيض وحمل العجين
عمدت الى عود من نشاب فتثقب به العجين حوله ووسطه ثقبا تنفذها الى ارض
القدر وتتركه في التنور حتى ينضج جيدا ثم اعد التثقيب ثانية لئلا ينبسط فاذا
علمت انها قد نضجت نضجا جيدا اخرجتها من التنور وغرزت في الاثقاب من الفاكهة

وصنوبر
اليابسة المدقوقة ما احببت من جوز وبندق ولوز وفستق
وتمر وقصب ولا يكون الا مدقوقًا وتترك بعض الانقاب خالية ثم
اعمد الى عسل منزوع الرغوة فصبه بالقدر على القرنية وحركها بيدك
حتى يتداخل العسل من جوانبها وفي اثنائها وهي حارة وردها الى
التنور لحظة واخرجها واقلبها في طيفورية وذر عليها سكرا مدقوقا
واتركه وجهها ظاهرا **صفة مهلبية** يوخذ من اللوز والجوز
رطل فيدق ناعمًا ثم يوخذ من البيض ثلاثون بيضة فتفقص في صحفة ويلقى عليها
من السكر النقي المدقوق رطلين ثم يلقى بعده الجوز واللوز المدقوق وتضرب
الجميع حتى يختلط اجزاؤها ثم تاخذ قدرة نظيفة فتصب فيها عشرة ارطال
لبن حليب حار اخلب وقته ثم توقد تحته وتغليه الى ان يبقى منه خمسة ارطال
ثم يصب عليه البيض والجوز واللوز وتحركه تحريكًا سريعًا متتابعًا حتى ينعقد
فاذا انعقد فان احببت ان تصب عليه عسلا ولا تقطع تحريكه حتى تخرجه و تحله
عن النار وتقدمه ان شاء الله تعالى **صفة مهلبية من اطرية** يوخذ
الاطرية فتنقى ثم تجعل في قدر لبن حليب وتحرك الى ان يغلى فاذا غلى طرحت
الاطرية على اللبن وحركت بذنب المغرفة فاذا ابدت تنعقد اخذت

رطلين

ورطلين اما سكرا او عسلا فتطرحه عليها وحركتها من غير ان تهرشها ثم تصب عليها
ثلث رطل زبدا او شيرجا طريا فاذا احكم نضجها فاخرج الجمر من تحتها واصبر عليها
واغرفها ان شاء الله تعالى **صفة مهلبية من نسخة المامون** يوخذ الارز
فيغسل من الليل غسلا جيدا او يجعل في خرقة جديدة فاذا كان من الغد يسحق ناعما
كالدقيق ومقداره ان يجعل لكل رطل ونصف منه عشرة ارطال من اللبن الحليب الحار
يجعل في قدر ويجعل على النار حتى يغلى ثم ينثر الارز عليه كما يذر الدقيق ويحرك حتى ينضج
على نار معتدلة ويصب عليه دهن جوز او سمن طري فاذا انضج ذر عليه سكر
طبرزد فان احتيج اليه ابيضا ترك بحاله وان اردت صفرته صفرته بزعفران ان شاء الله تعالى
صفة مهلبية من نسخة الواثق يوخذ فايقة دجاجة فتنظف وتغسل وتجعل في
قدر قد اغلي فيها رطل ماء ولا تزال كذلك حتى ينشف وتغلى ويطرح فيها قليل كزبرة
وكمون ودارصيني وزعفران ثم يوخذ من حليب الضان او المعز سبعة ارطال فتصب في
القدر وقد غسل من الارز الجيد رطل واحد فاذا غلى اللبن طرح عليه الارز مع الدجاجة
ثم يوقد بنار معتدلة فاذا ابدا الارز ينضج صب عليه من العسل رطلان ونصف
وحرك بلطافة حتى لا ينسحق الارز فان خشنته ثانيا في العسل ثم تقطع النار من تحته
وتزعفره بماورد وزعفران ان شاء الله تعالى **صفة نحبية عباسية** يوخذ

خبز سميذ او فرّاني فينقع في لبن حليب حتى يتشربها ثم يوخذ نصف رطل سكر
او على قدر الخبز فيدقه و تخلطه ثم خذ قدرة نظيفة قصيرة الجوانب واسعة
فاطرح فيها رطل شحم و نصف رطل زيت طيب واغليها فاذا علمت انها قد ذابا فامرس
الخبز واللبن والسكر وخذ رقاقة فصيرها في جوف القدر وضع عليها الخبز واللبن
والسكر ولف الرقاقة عليه حتى لا يخرج منه الى القدر شي ورد القدر الى نار فحم لين فاذا
علمت انه قد جمد فاخرجه من النار واقلبه في طيفورية وقدمه ان شا الله تعالى

صفة شجنية اخرى عباسية تاخذ من الرقاق السميذ الجيد فتعجنه ثم تاخذ
لوزا وفستقا وصنوبرا منقى مقطعا بالسكين صغارا فتخلطه كله بالعجين خلطا
جيدا حتى يصير كله واحدا ثم تدعه ساعة بقدر ما يتقارب خميره واياك ان تدعه
يختمر فيفسد ثم تنصب طنجيرا وتصب عليه سمنا طريا او دهن الجوز بقدر ما تريد
ثم تجعل من العجين الذي اخلطت على هيئة القراني واياك ان يكون العجين شديدا
فتفسد فاذا نش الدهن في الطنجير فتلقي فيه واحدة واحدة فكلما انضجت واحدة
اخرجتها وجعلت اخرى مكانها وتقليها حتى تحمر فاذا فرغت من ذلك اجمع نظفت
الطنجير وصببت فيه عسلا جيدا ثم تعقده ولتكن النار من النار اللطيفة ثم خذ من نقية
اللوز والفستق والبندق والصنوبر مع النارجيل فتقطعه وتلقيه في الطنجير على

العسل

العسل المعقود واخلطه ثم سلسله على الاقراص ثم ارفعه في السلال واجعله حيث لا تتغير

الباب التاسع والتسعون في عمل اللوزينق اليابس والمعرق

صفة لوزينج من نسخة المعتصم يوخذ من اللوزينج المعمول على الطابق حبتا فيقطعها
بعد ان يبرد حتى يبقا لينة ثم يوخذ من الفستق واللوز المقشور نصفين فينعم دقهما
ويرش عليهما ماورد قد نقع فيه من الليل حبات قرنفل ويضاف اليه حاجته من السكر
ويخلط جيدا ثم يحشى به خبز اللوزينج ويقطع ثم ينضد في جام لطيف ويروى
دهن اللوز الطري وينثر عليه وبين تضاعيفه سكر طبرزد مدقوق ومن اراد
ان يلقي في هذا اللوزينج مصطكى ومسكا فليفعل فانه غاية من الغايات

صفة لوزينج طيب للملوك في الاسفار يوخذ من اللوز والجوز المقشر النقي بقدر الحاجة
ثم يوخذ مثلاه سكرا طبرزد فيدق كل واحد منهما على حدة ثم يخلطان جميعا بماورد
وحبة مسك وما يظهر طعمه فيه من المصطكى ثم تعمد الى جوز ولوز غير الاول فيخرج
دهنهما ويعزله في زجاجة وتاخذ ورق اللوزينج المعمول الان فتحشوه بالسكر
واللوز حشوا بليغا ثم يقطع على حسب الشهوة من الصغر والكبر ثم تاخذ برنية نظيفة
اما غضارة واما زجاج فتعبي ذلك اللوزينج فيها حتى تقارب الامتلا وتصب فيها
من ذلك الدهن ما يغمر جميع ما في البرنية وتستعمل في الحضر والسفر

صفة اللوزينج

اليابس يعمل بالنار يوخذ من اللوز المقشور رطلان ثم يدق من الموز ويدق ناعما
ثم يعزل ويوخذ من السكر النقي اربعة ارطال فيدق ويعزل منه نصف رطل ثم
يوخذ طنجير واسع او نقرة واسعة فيصب في احدها ثلثي رطل ما ثم يطرح عليه السكر
ويوقد تحته بنار معتدلة حتى تصعد رغوته ثم يصب عليه من الما المخلوط ببياض البيض
ويحركه ويفعل ذلك كلما راى الرغوة سودا الى ان ينقا ويصفوا ثم يحرك على النار
الى ان يثخن قليلا ويصير في قوام اليابس فيرش فيه ماورد فيه طيب ثم يطرح عليه
اللوز المدقوق ويخلط ويحط عن النار ويضرب بدكشاب السكر او خشبة مثل
ما يضرب اذا عمل سكر سليمانيا فاذا ابيض ونشف دفع من الطنجير منه قليلا
ودر على طبق من ذلك السكر المدقوق المعزول تحته وسحق فيه كافور ومسك ثم يعير
مثل القبضة ويفتل تحت اليد مثل القثاية ثم يقطع بالسكين طول الاصبع او ما
احببت ثم يصف في جام كما يصف القطايف ويترك حتى يبرد ويقدم ان شا الله تعالى

الباب ... في عمل الزلابيات السواذج والمشبكات

صفة زلابية عملت للمامون يوخذ من دقيق السميذ رطلان ويوخذ طنجير
فيجعل فيه نصف رطل دهن ويوضع على نار لينة فاذا غلى الدهن نثر عليه ذلك
الدقيق وحرك حتى يحمص وينضج ثم يصب عليه رطلان من ما ويحرك ابدا حتى يرخي هنه

صفة
ثم ينزل من على النار ويحرك حتى يقوى وينضج ثم يكرهك ويعمل على مثل
السكر السليماني اصابع وحلق واقراص فاذا فرغ من جميعه اخذ رطل من
العسل او ارطال بقدر الكفاية منزوع الرغوة ورش عليه ماورد طيب
ورفع على الجمر يسخن ويغلى غلية ثم ينزل عن النار ويوخذ رطل من سكر طبرزد
فيدق وينخل ويعزل ويوخذ مقلى حديدا او طنجيرا فيصب فيه رطل دهن
ثم يوضع على النار حتى يغلي ثم يقلى فيه العجين المعمول على مثال السكر السليماني كما تقلى
الزلابية وكلما اخرج من الزلابية شي من المقلى وهو حار القي في العسل المسخن وترك
بقدر ما يشرب ويخرج منه اولا اولا ويصف في جام ويذر عليه وفي تضاعيفه
من ذلك السكر المدقوق حتى يفرغ كله ويقدم ان شا الله تعالى **صفة زلابية
مشبكة والقبة** يوخذ من الدقيق السميذ الفايق نصف رطل فيعجن تعجين
عجنا لينا ويعطا ويصبر على تخميره ليلة فاذا كان من الغد اخذ بوزنه نصف
رطل نشا فيعجن بلبنة الخمير ثم يخلطا ويعجن الجميع بالما قليلا قليلا حتى يرق
ويصير مثل عجين القطايف ويصب فيه قليل ليرق العجين ثم يكون عندك
معدا اجونة للعجين وهي جونة من [illegible] يقطع راسها المدور فتبقى
مثل [illegible] ثم تثقب الراس الاخر لحاد ثقبة بسعة مثل [illegible] ثم يصير على

غلظ تنقب

العجين لحظة ويعمد الى مقلى معتدل الارض حديدا او نحاس فيصب فيه من الدهن
قدر ما يغمر الزلابية ويوقد تحته النار حتى يغلي ثم تغرف من العجين الذي احكمت
عمله في الجونة للمعرفة وتتركها في اليد اليسرى وتسد ثقبها باصبعك الى
ان تغلي ثم تمسك راسها الواسع باليد اليمنى وتخلي العجين يسيل من الثقب الى
المقلى وانت تديرها بيدك وتعمل المشبك على ما تحب اما مدورا واما
مكعبا واما مربعة فان رايت العجين قد جا جيد الخمير اذا وقع في المقلى
الدهن تدور مثل الدبابيج فارغا مجوفا فاطرحه في عسل قد اغليته على النار
ونزعت رغوته وطيبته واتركه بقدر ما يشرب من العسل ثم اخرجها منه الى
طبق الحلوا فان كانت جيدة فعلامة جودتها ان تكون في الاكل
هشة يابسة تتفتت في الفم وتذوب واما اذا جات لينة مثل الجلود
فليست بالجيدة وانما يكون ذلك من قلة اختمار العجين او رداة الخمير او رطوبة
في العسل من قلة نار غليانه او من الزمان مثل زمان البرد وكثرة الانداء
فما كان من نقص الخمرة فاصبر عليه حتى يستوي وما كان من رداوة الخمير تداويه
بالبورق وما كان من رطوبة العسل تعيده الى النار غلية واحدة بقدر الحاجة
وما كان من زمان الشتا والامطار فيعمل الزلابية في بيت من الغرفة الدفية

الناشفة

ص ١٤

قويا
الناشفة الكثير وقود النار فيها واعملها في ايام الشمال والعزلى ويكون الخمير
من النار مغطا من البرد وتجنب عملها في الجنوب فهذا مع جودة البصيرة كاف ان شا الله تعالى
صفة زلابية قوتية سادجة غاية يعجن العجين على مثال عجين الزلابية الشامية
اعني الذي تسمى الزلنقنع وتسمى الصفيح ويترك حتى يختمر اختمارا جيدا ثم يوخذ له
قدر حجر على مثال الطنجير او قدر خزف مدورة فيصب فيها شيرجا كثيرا ويطرح العجين
فيها ويطبق وجهها باليد حتى تعتدل وتجعل في تنور هادي على دبكدان ويطبق راس
التنور مقدار ما يعلم نضج ذلك ثم يخرج ويجعل في غضارة مقعرة ويقطع باربع قطع
ويصب عليها وهي حارة لبن حليب حلب يومه لا غش فيه ويطرح عليها سكر طبرزد
ان شا الله تعالى وان جعلتها جوذابة ددتها على هذه الصفة الى التنور قليلا
تحت دجاج سمين ان شا الله تعالى صفة زلابية غير مشبكة يوخذ سميذ
فيجعل في قدر ويحمص بدهن طيب كزبدا وشيرج ويعقد بلبن حليب حتى ينضج ثم ينزل
عن النار ويعمل منه على مثال الزلابية الصغار حلقا ويقلى بشيرج او زيت او سمن
ويوكل ان شيت بعسل وان شيت بمري وهو لبية صفة زلابية اخرى
يوخذ نشا فينقع بلبن حليب ويضرب ضربا جيدا ثم يجعل فيه شيا من بورق ويقلى
بزيت طيب او شيرج او دهن في مقلى برام ويوكل بالعسل ان شا الله تعالى ولبعض
الشعرا في الزلابية شعر

عندي من الحلوا زلابيات • مدورات ومشبكات • صفر وبيض وملونات •
بالشيرج المقشور مقلوات • لينة في اللمس ناعمات • في العسل الماذي مغموسات •
كقطع العقبان مصفوفات • وقصب الابريز منشورات • والبعض في البعض مداخلات •
كالوشي او كالخز معمولات • في السكر الابيض مدفونات • عن ناظر العيون محجوبات •
نواعم اذا عضضت لينات

الباب ١٠ في عمل الخشكنانج والابواسيا في المعرج صفة خشكنانج غريب وانقى لابي حسين

يوخذ ثلاثة ارطال من سكر نقي فيدق وينخل بمنخل صفيق ويوخذ رطل ونصف
دقيق سميذ فيخلط مع السكر خلطا جيدا ويعجن بربع رطل شيرج طري كما يعجن الدقيق
ثم يوخذ هاون فيلقى فيه ويدق حتى يختلط اجزاوه ثم يوخذ سكرجة صغيرة
او ما يقوم مقامها مثل جفنة خشب او حقة صفر واسعة الراس مدورة الاسفل
فيحشى من هذا الدقيق والسكر ثم تقلب الحقة على خوان حتى يخرج ما فيها عليه يفعل ذلك
حتى يفنى الدقيق والسكر ثم يوخذ مقلى مبسوط قصير الجوانب فينضد فيه ما يخرج
من الحقة واحدة بعد واحدة ولا يلصق بعضه ببعض ثم يصير في تنور هادي فاذا
احمر اخرج من المقلى بالصحام رقيق يدخل تحته واحدة واحدة ترفع فوقه ويصير
ذلك في جام نظيف ويصفر ان شا الله تعالى

صفة خشكنانج ابو اسحاق

معرج

معرج يوخذ من اللوز اربعة ارطال طرية فيذاق من قشره ويقشر ويجفف
على النار في نقرة نحاس ثم يدق ناعما ويوخذ من السكر الطبرزد النقي ثمانية ارطال
فيدق ناعما ويخلط مع اللوز ويوخذ من لباب الفراني رطلان نقيان فيجففا
في التنور فاذا اخرجا في الوقت يرش على ذلك نصف رطل ما ورد ويفت في طبق
ويجفف ثم يدق ناعما ويسحق فيه كافور ومسك ويلت فيه ثم يخلط باللوز والسكر
وينخل الجميع بغربال ليختلط ذلك كله ثم يوخذ من الدقيق السميذ الفائق النقي خمسة
عشر رطلا فيعجن بربع رطل عجين مذوب بالما وبرطلين ونصف شيرج طري ويعجن
بذلك عجنا قويا يلت بقوة ويفرك ويعرك ويسقى الما خمسة دراهم ويجاد
عجنه ويكون فيه قوة ثم تقرصه على ما تحب من كبيرة وصغيرة ثم تاخذ القطعة
العجين فتمدها بالشوبك على الخوان مثل اللسان دقيقة الطرفين عريضة
الوسط وتاخذ من الحشو بمعلقة وتحرر تقدير العجين بحيث تفصل القطعة من
العجين ولا ينفصل الحشو ثم تضعه عليها وتقوسها وتجمع بين حرفيها وتخرج
الهوا منها بحيث يصير الحشو والعجين جسما مصمتا لئلا يبقى فيه فراغ فينشق
في التنور وتعوجها على شكل الاهلة ثم ينضد ذلك في طبق ويغطى بمنديل
ويسجر له تنور حتى يبيض فاذا ابيض مسحته بخرقة مبلولة بعد مسحه

بالمكنسة وجمعت النار في الوسط مثل القبة ثم قدمت الطبق اليك واخذ
غضارة فيها ما على راس التنور كلما اخذت من الحشو واحدة مسحت على ظهرها
بالماء يقدر ما يلصق وصفقته في التنور جميعه ولاحظته لئلا يقع منه شي في
التنور فاذا رايته قد مسك الخرقة تغطي لحظة وتسد الرواج حتى يعرق
فاذا رايته قد ابتلوا فتحت الرواج ورفعت غطا التنور فكلما رايت قد
تلون منه شي قلعته في مغرفة حديد كبيرة واسطام يكون بيدك تقلع به
واذا اخرجت ذلك يكون كل معدا في غضارة صمغ عربي قد اذيب في ما فتمسح به
وجوه الخشكنانج وترفعه في سلة ان شا الله تعالى صفة خشكنانج من
قطايف معلي لابراهيم ابن المهدي يوخذ من السكر النقي ومن اللوز المقشور
رطل من اللوز ورطلان من السكر فيدقان جميعا حتى يختلطا ثم يخبز من القطايف
على هيئة المرايا على قدر ما تريد من الكبير والصغير ويسحق الحشو طيبا ثم تحشو
كل رطيفة ونعملها على عمل الخشكنانج ثم تلصقها بجبين القطايف منصفة حرفا
على حرف فتمسه ويظهر اطرافها ان امكن او ما يحكيه ثم تعمد الى دهن من اللوز او الشيرج
في طنجير وتطعه ثم تقليها فيه الى ان يحمار ثم تخرجها فتلقيها في عسل منزوع الرغوة
قد خلط به مثله سكرا محلولا على النار له قوام قوي فطرح فيه مسك ومصطكى

حتى

حتى اذا تشربت العسل اخرجت منه الى جام وذر عليها سكرا ابيض قد بردت وقدمت
ان شا الله تعالى وانشد ابو جعفر محمد ابن الحسين فيها شعر

وخشكنان نحسن التقدير • قد كان قبل الطي والتقدير • ملطف الاجساد في التدوير •
منقش الاهداب والشعور • كانه حلي على نحور • محشوة بالقند والعبير •
ونعده بلون المكسور • قلاه في شيرجه المقشور • قلي بصير ماهر نحرير •
نجا مثل القمر المنير • ملبس الاطراف والخصور • كانه في رتبة المنظور •
يحكي هلالا لاح في دجور • يشبه شطر الدرهم المنثور • بكف ضاربه بصير •
نذار تروى من عسل القصور • معطر من ما ورد جوري • كانه في جامه البلور •
يا قوم انصافا من الدرور • يخاله الناظر في التدبير • سطور خط الى سطور •
يعلوه شبه الملح والكافور • ساقات من سكره المدرور • يختال في رداه المنشور •
ما فيه والرحمن من تقصير • اهداه طاهينا الى الوزير • وانشد ابو الحسن الكاتب لنفسه شعر
وطاة بالخشكنانج بعدما • تروى من الماورد والسكر المحض • باجسام من حسن القطايف احكمت •
ضمايرها باللوز والفستق الغض • واحشاوها من سكر خلط لونها • فقد علم الاضمار منهن بالبعض •
ملطفة الاجسام لا عيب اذا انثنت • باجسامها في الطول منها وفي العرض

خشكنانج القطايف

١٠٢

عمل القطايف بالسكر واللوز والجوز [illegible] قطايف على هارون
الرشيد رحمه الله تعالى

يوخذ الجوز الاخضر الفرك البالغ فيقشر من قشره الرقيق ويقطع بالسكين
مثل الابزار الرطب ثم يوخذ من السكر الطبرزد مثله فيدق ايضا ويخلط ويرش
عليه من ماء الورد الجوري ويلت بدهن اللوز ويجعل في قطايف تكون الواحدة مع حشوها
قدر لقمة ثم ينضد في جام ويروى من دهن لوز حديث وينثر في تضاعيفه
وفوقه سكر ابيض مدقوق ويقدم في طيفورية مليح ان شا الله تعالى صفة
قطايف طريقة لابراهيم بن المهدي يوخذ من الجمار الغض الطري قلبه في
طعم الجوز الحديث فيقطع صغارا ويخلط معه جوز رطب مقشر على تقطيعه ويخلط
معهما مثلهما سكر طبرزد ابيض مدقوق ويلت بالماورد ثم يلت ايضا بشي من دهن
اللوز ودهن الجوز مخلوطين ويجعل في قطايف لطاف تكون الواحدة مع حشوها لقمة
وينضد في جام ويروى من دهن لوز وينثر عليه وفي تضاعيفه سكر مدقوق ويقدم
وانشدني ابو الفتح محمد بن الحسين الكاتب لنفسه في القطايف شعر
عندي لاصحابي اذا اشتد السغب • قطايف مثل اضابير الكتب • كانه اذ ابتدا في
من كثب • كوارة النحل بياضا وثقب • قد سبحت دهن اللوز مما قد شرب • وابتل مما عام فيه
فرسب • وجا ما الورد فيه وذهب • فهو عليه حبب بعد حبب • مدرج تدريج انفا
الكتب • اذا راه والد القلب طرب • اطيب منه ان اراه ينتهب • كل امرى لذاته
فيما احب • صفة قطايف طريقة حسنة يعمل خبزها صغارا

اسوى
وربما عمل طوالا وقطعت اطراف الجميع من الجانبين بسكين بعد الحشو ليكون
في نظمه والحسن في وصفه وربما عمل كبارا مفرط الكبر حتى تقطع الواحدة ثلاث
قطع او اربع حتى ربما كانت سعة الواحدة قدر الذراع ويعجن اللوز والجوز مع السكر
المدقوق نعما بماورد قليلا قليلا يحل السكر فيرق وتحشى القطايف ثم ينضد وتروى من
دهن اللوز ان كان بجوز وبدهن الجوز ان كان بلوز ثم يغطى بالسكر الطبرزد ومن
احب ضرب الدهن بجلاب معمول بماورد وغرقه حتى يصير في اسفل الجامة مثل
المرق

للحلوا
الباب [illegible] في عمل التزايين على الحلوا والخاسين

صفة حلاقيم تزين بها الحلوى يوخذ من العجين السميذ النقي ما احببت
فيعرك بالزيت والشيرج عركا جيدا ثم يوخذ من انابيب القصب في طول الذراع
فيقشر عنها القشر وتنظف ويلف عليها العجين وتقطع اقماع مثل الاصابع وينقش
بالمناقش المتخذة له فاذا استكملت من عملها ما احببت على القصب لونته بالحمرة
والصفرة والخضرة والصفرة والزرقة من الاصباغ المذكورة في هذا الكتاب
في غير هذا الموضع واقمت القصب في التنور فاذا انفتح اخرجته من التنور واخرجت
القصب من داخله يبقى انابيب مجوفة تحشيته فاعمد الى الجوز مع السكر فدقهما
جميعا واحش اجوافها به حتى تمتلى تلك الانابيب ثم تغمس راسها في مذوب السكر

السليماني

المنعقد الذي يعلق باليد ويلصق بها ثم يذر على روسها من فوق ذلك السكر
المقرص المصبوغ بالالوان المذكورة فانها تكون مثل البستان **صفة اقراص**
يزين بها الحلوى تاخذ من عجين الدقيق الخاصة فتعركه بالشيرج وتبسطه
وتقطعه مدورا بالقواليب على مقدار واحد لا يزيد بعض على بعض وتربيه ثم
تقليه بالشيرج حتى ينضج ثم تخرجه وتعزله ثم تاخذ العسل النحل فتذوبه في القدر
على النار وتغليه حتى تراه قد انعقد وصار له قوام وتلقي فيه شي من زعفران حتى يجاد
ثم يطلي على وجه الاقراص من ذلك العسل المنعقد ثم تذر عليها من دقاق السكر
المكسر الجريش التكسير المصبوغ بالالوان الموصوفة وتكبسه بيدك وتعمل منه ما
شيت وتزين بها ما احببت من الحلو **صفة اقراص بيض سواذج يزين بها**
تاخذ من هذا العجين ايضا فتبسطه رقاق وتقطعه مدورا ومربعا ومعوجا
وشوابير وما احببت من ذلك ثم تلقيها في الشيرج وتقليها قليا محكما وتخرجها
وتدعها كما هي بيض لا تلوين ولا شي في الهوا فاذا انشفت ونشفت عنها ذلك الدهن
وجفت عمدت الى السكر السليماني فدققته ونخلته وذررته عليها وكبسته عليها
بيدك بليغ ويثبت ثم زينت بها ما احببت من الحلو وجعلتها في تفصيل ما احببت
صفة حلوا طيب محشو ظريف يوخذ من اللوز والفستق والبندق بالسوا

بنفسج

بنفسج وبرود قانا ثم تجعل عليها مثل وزنها سكر طبرزد ويدق مع السكر ثم يلت
بماورد قد جعل فيه حبة مسك ثم تعجن له عجينا سميذ ابيضا وتخمر فاذا اختمر يبسط
بالسوبق على صفة الاقراص الصغار وتجعل على قالب فيه صورة بعض التماثيل ثم تحشى
من ذلك اللوز والسكر والفستق والبندق ثم يصير على وجهه من تلك الاقراص حتى تلصق
حروفه بحروف الاقراص المحشوه ثم يخرج من القالب ويلصق في التنور فاذا انضج قدم حارا
وان طيب بزيت او دهن في مقلى واخرجت حاره وجعلت في العسل المصفى حتى
يتشرب وتنضد في جام ويذر عليها سكر ويقدم ان شا الله تعالى **الباب** ١٠٤
في عمل القطايف من انواع الناطف صفة عمل الناطف الحراني
يوخذ رطل عسل فيجعل في قدر نحاس مدورة او طنجير مدور ويصب عليه رطل ما ويضرب
على النار ساعة ثم ينزل حتى يبرد ثم يوخذ بياض عشر بيضات ويطرح فيه ثم يضرب جيدا
حتى يختلط ثم يرد الى النار ثم تضربه ضربا جيدا حتى يختلط ثم ~~يرد الى النار ثم تضربه~~
~~ضربا جيدا~~ لئلا يحترق البيض فيه ويختلط ~~و~~ بيض فاذا ابتدا ينعقد طرح فيه
وزن درهمين ونصف سنبل وقرنفل ودارصيني وفلفل ويجعل فيه من الفاكهة اليابسة
ما شئت من لوز او بندق او فستق او جوز هندي او صنوبر او سمسم فان احببت
ان تجمع بين ذلك فافعل وان احببت ان يكون سادجا فافعل ويلون مقدار ما يضرب

على النار ثلاث ساعات حتى يستحكم ان شا الله تعالى **صفة ناطف آخر**
خشكنانوش يوخذ سكر ابيض فيدق دقا ناعما ويجعل منه في الطنجير
قدر اربعة ارطال ثم يصب عليه رطل ما ويغلي حتى يذوب ويوقد تحته بنار لينة
حتى ينعقد ويلقى عليه دقيق حوارى فاذا انعقد جعل على خوان مطلي بدهن لوز
او جوز او سمن على ما تريد من رقة او ثخنه ويقطع بسكين مربعا او مثلثا وان اردته
اصفر اجعلت فيه زعفرانا حين ينعقد ثم يقدم **صفة عمل ناطف آخر كان**
يعمل للمامون ويسافر به لا يتغير يوخذ لوز حديث لا عتيق فيدق ويخرج
دهنه ويوخذ جوز حديث ايضا فيدق حتى يصير مثل المرهم ولا يخرج دهنه ثم
يعمل ناطف عسل ثم يوخذ دقيق سميذ فيعجن بعجين القطائف او بعجين خبز الما ويرق
ثم يوخذ العجين فيجعل على طابق ثم يوخذ من الناطف الذي عمل وهو حار فيجعل على وجه
الرغيف ثم يجعل عليه سكر طبرزد او سليماني ومن الجوز واللوز المدقوقين ثم يلقى على
الرغيف ويقطع بمقراض نظيف ثم يوخذ عسل فيجعل في طنجير ويغمر قطعة قطعة
فيه ثم تخرج فيجعل في براني ويغرش له السكر المدقوق يكون رساف فاذا انضدت بجميعه
نضب عليه من ذلك الدهن اللوز واحمله معك الى حيث شيت فانه يبقى ما شيت ان شا الله تعالى
صفة ناطف آخر يعرف بالواثقي وهو طريف يعمل من العسل والسكر الاحمر

وصفته

وصفته يوخذ رطل عسل نحل ومثله سكر احمر فيلقيان في طنجير ويصب عليهما شي
من ما ورد ويغليان حتى يذوبان ويوخذ عنهما ما يعلوهما من الرغوة فيلقى به
فاذا قارب الانعقاد وخفت ان يتدبق القبيت فيه ودرهمين زعفران وعود
الى رطل جوز مقشر نظيف من الوسخ والاذى والقيه فيه وحركه فيه حتى يختلط
جدا ثم تصبه على بلاطة مدهونة او خوان وتكسره قطعا وتقدمه ان شا الله تعالى
صفة ناطف آخر يعرف باللولوي تاخذ من العسل مقدار رطلين
وتلقيه في طنجير معلق وتغليه غليا ناجيدا وترمي ما عليها من الرغوة فاذا انعقد
انعقادا جيدا اتصب فيه من السمسم المقشور بقدر حاجته واحتماله ولا تزال تحركه
حتى يتماسك وتصبه على بلاطة مدهونة وتكسره وتقدمه عند الحاجة اليه ان شا الله تعالى
صفة ناطف آخر يوخذ عسل نحل ابيض فيصب في قدر مدورة ويصب عليه شي يسير
من ما او ما ورد فاذا غلي اخذت رغوته فالقيت بها ثم تضربه ضربا جيدا
حتى يختلط ثم تضرب له بياض البيض وتلقيه فيه وتحركه حتى يختلط فيه ويختلط ويعاد
الى النار وتحركه ويضرب حتى يبيض ويثخن ويلقى فيه وزن درهمين من المصطكى ودرهمين
من الافاويه ويلقى فيه بعد ذلك من كسور [illegible] الجاف بقدر احتماله وتحركه حتى يختلط
به ويدخل فيه ان شا الله تعالى **وانشدني ابو الحسن لنفسه في صفة ناطف شعر**

وطابق اتى بعد الطعام بناطف • كلون لجين او كلون سوالف • عليه من الماذى يروح تجسدت •
تودد فيما بين جاد وواقف • كان لجينا شكله وهو جامد • وفي الطعم للافواه الطعم المواشف •
له موقف في الصدور القلب والحشا • كموقع امن في جوانح خايف • فاحسن به لونا وطعما ومنظرا •
واطيب من كف ظبي مخاطف • حشاه بجوز بعد لوز مضاعف • وبالفستق المقشور بين التضاعف •
وفيه صنوف جمعت من فواكه • كزهر ربيع في بديع ظرايف • اذا كسرته كان لحسن باطنا •
من الظاهر المشهور فوق صحايف • فيا لك من مشهد ومسك وعنبر • ومن مصطكى مسحوقة ودوايف •
اذا انظرته عين اكله رات به قمرا • يجلى بكف وصايف • تراه على الجامات يزهر مشرقا •
كما تزهر الاشجار فوق دفايف • فذا كمن الحلوا سرور وري ومشتهى • وقبلي قد ما كان خط اشوالى •

الباب ٤ فيما يتغذى به العليل من مزورات البقول

صفة مزورة للعليل المحموم تعمل من قرع من نسخة ابن ماسويه

تاخذ قرعة طرية فتقشرها تقشيرا حسنا وترمى بداخلها وما فيها من الحب وتقطع عليها بياض بصل ويسير ملح حلو وعود ودارصيني ويصب فيها من الشيرج المقشور شى صالح ويلقى فيها اوقية سماق مسلوق مدقوق واوقيتين ماء طيب ويلقى فيها كزبرة ودارصيني مدقوق وتخثرها بلباب الخبز وتغرفها ان شا الله تعالى صفة مزورة تنفع لاصحاب الحمى والصفرا من هذه النسخة ايضا يوخذ قرعة فتقشر ويلقى ما فيها من الحب ثم تقطع تقطيعا صغارا وبلقى في قدر ويصب عليها شى من شيرج طيب طرى وبياض بصل وشى من ابزار رطب وقليل سذاب شى من ملح فاذا نضجت رش عليها قليل ما ورد وكزبرة يابسة فقط ويتبع عليها ما حصرم والقى فيها شى من سكر ابيض وتومن من انها وتخثرها بلباب خبز وغرفتها وقدمتها ان شا الله تعالى صفة مزورة سبوباج لاصحاب السعال يوخذ بياض بصل فيقطع ويقلى بدهن لوز مع ابزار رطب ويأخذ ايضا حصرم من اصول الخس او القرع فيقشر ويقطع كبارا ويقلى الى ان يحمر مع البصل ويرش عليه شى يسير من خل خمر مع شى يسير من زعفران وقطعة دارصيني وتغرف وتقدم ان شا الله تعالى صفة مزورة من سلق لاصحاب الحميات يوخذ السلق فيصلق ويخرج ويعصر ماؤه ويدق في الهاون دقا ناعما ثم يعد الى بياض بصل مقطع وكزبرة رطبة وسذاب مقطع فتلقيه في قدر نظيفة وتصب عليه من الما العذب رطل ومن الشيرج اوقيتين وقطعة دارصيني فاذا نش الما القيت السلق في القدر فاذا لم يكن له مرقة زدت رطلا اخر من ما فاذا انضج البصل القيت فيها ملحا طيبا ودققتها واصلحت مرقتها وخثرتها بلباب خبز ان شا الله تعالى صفة مزورة ايضا من سلق يقطع البصل صغارا ويصير معه من الحمص المرضوض قليلا ومن الملح قليلا ويقلى بالما حتى ينضج ويجعل فيه دهن اللوز او شيرجا ويصب معه من اضلاع السلق شى يسير ومن اللوز المقشر

من قشره شي صالح ومن الخل قليل ويطرح في القدر كزبره يابسه وكمون وسكر سليماني
ويلقا فيها من لباب الخبز ما يثخن به وتحرك وتنزل عن النار وتغرف وياكل العليل
منها ان شا الله تعالى **صفة مرقة مزورة من قرع للعليل** تاخذ القرع
فتقشره وتقطعه وتطبخه فاذا دنا نضجه طرحت فيه شيا من لبن وملح وكمون وفلفل
فانه جيد نافع من الحمى والاورام والمثنى ان شا الله تعالى **صفة مرقة اخرى نافعة**
لاصحاب البرسام تاخذ من اطراف الرطبة وكرفس وشبت ودهن سمسم وما
فتتخذ مرقة فاذا انضجت فاجعل فيها شيا من رازيانج ومن نانخواه فانها جيدة
من البرسام اليابس باذن الله تعالى **صفة مرقة اخرى جيدة للبرسام**
والوجع في الكبد والحشا تجعل في قدر ما وملح وشبت وفستق مدقوق فتاكل منه
وتحسوا مرقته فانه نافع للبرسام ولوجع الكبد والحمى باذن الله تعالى **صفة**
مرقة اخرى لمثل ذلك تاخذ قرعة خضرا غضة فتطبخها وتلقيها في النار
فاذا انضجت فتقشرها والق قشرها وحبها واللحم الذي فيه الحب وقطع الباقي صغارا
واعجنها في المري كلها فان القرع لين يوافق صاحب الحر وهو جيد للمريض والمتخم
من الطعام ولكل مرض يهيج من الحر ان شا الله تعالى **صفة مرقة اخرى**
تاخذ الكبير فتغسله وتخرج مرارته ثم تطبخه بالزيت وتجعل فيه شي من زنجبيل

ودارفلفل

ودارفلفل وكمون وملح وشي من كرفس حتى ينضج ولتكن المرقة رقيقه وليحسوا
منها المريض فانها صالحة للناسور والبطن ومن رقة المعدة وتشد الجسم وتشهي
الطعام **صفة مرقة مزورة من قرع صالحة من الحمى ولاصحاب الحمى**
تاخذ قرعة فتقشرها وترمي بداخلها عنها وتصلقها بعد ان تقطعها صغارا
وتلقيها في قدر وتصب عليها غمرها من ما حصرم وقطعة خولنجان واوقية دهن اللوز
او شيرج وقليل ملح وبياض بصل مقطع صغارا صغارا فاذا انضجت طرح فيها كزبرة
ودارصيني وتخثرت بلباب الخبز وتكون مدقوقا وقدمها مع ملعقة الى العليل
فانها نافعة لاصحاب الحمى اذا كانت من الصفرا ان شا الله تعالى **صفة مزورة**
من قرع لاصحاب الحميات والحرارات نافعة تاخذ قرعة خضرا
غضة فتقشرها وترمي عنها داخلها الذي فيه الحب وتقطع وتصلق حتى تنضج ثم
تخرج فتدق في الهاون حتى تصير مثل المخ وتعزل ثم يعيد الى القدر بطبقة فيلقى
فيها وزن درهم بياض بصل مقطع صغارا وقطعة دارصيني صحيح وامر دهن اللوز
او دهن السمسم اوقيتين وشيا يسيرا من ابزار رطب مقطع ثم يلقى عليه من القرع المصلوق
المدقوق رطل ويصب عليه من ما الحصرم نصف رطل ومن الما العذب نصف رطل فاذا
نضج البصل العيت فيه اوقيتين من لوز مسحوق مقشور واوقية من سكر سليماني

مداف

وورن درهم ملح ووزن درهمين كزبرة يابسة مسحوقة ووزن درهمين لباب الخبز
بوزن خمسة دراهم ماورد واجعل مرقتها معتدلة لا بالرقيقة ولا بالثخينة وقدمها الى
العليل مع ملعقة فانها نافعة لاصحاب الحميات والحرارات **صفة مرقة لاصحاب
الحمى ولاختلاف المني** تاخذ القرع الغض فتقشره وتطبخه فاذا قارب النضج اخرجته
ودققته وهرسته وصفيته بمنخل ورده الى القدر وصب عليه مثل نصفه لبن وشي من بياض
بصل وملح وفلفل وكمون مسحوق وكله وتخثر بلباب السميذ ويصب فيه قليل دهن لوز
او لوز مسحوق **صفة مرقة اخرى لمثل ذلك** يجعل اللبن في القدر فاذا غلي طرح فيه
السلق مسلوق مدقوق معجون ببصل مقطع وكزبرة رطبة وشي من ملح وفلفل وكزبرة
وكمون ويحرك فيه فاذا انضج طرح عليه مغرفة من نخالة خبز نقي مفتوت بدهن
اللوز او الشيرج واصلحت مغرفته وغرفته **صفة مزورة من سلق لاصحاب الصفرا**
يوخذ اضلاع السلق فتسلق وتخرج الى ما بارد ويوخذ فيعصر عنه الما ويجعل في غضارة
ويلقا عليه كف سماق منخول ويحرك به حتى ياخذ حموضته وتصب عليه شيا من زيت او شيرج
او دهن اللوز **الباب ٦٠ : ما يتغذى به العليل الجشي
من الفواق وما الحمص صفة ما اللحم النافع لوجع الصدر واصحاب السعال
والبهر** تاخذ اللحم الرخص من الغنم من اصول الافخاذ ومن المتون والبشما زجات فانه

اقوى

اقوى اللحم واغذاه فيشرح تشريحا رقيقا ويوضع في قدر فكلما ارخى من الما شيا
فى عنه فى سكرجه وذر عليه شي من دارصيني مدقوق ويسقي من يحتاج اليه فانه
مقوي مغذي **صفة ما اللحم النافع لذلك** يوخذ من المتون والبشما زجات
واصول الافخاذ فيشرح تشريحا رقيقا ويوضع في قدر بغير ملح ولا ما ويوضع
تحته نار لينة فكلما ارخى الما اخرج حتى لا يبقى فيه شي من الما قليل ولا كثير ويصير
جافا لا ما فيه ثم نعمد الى الما فنلقي فيه شيا من ملح فاذا اردنا ان تزيد في حرارته
جعلت فيه جزوا من زنجبيل صيني فان اردت ان تنقص من حرارته فالق فيه جزوا
من انيسون واسقه وهذا ينفع لاصحاب السل والحرارات والبرودات والاجساد
البادرة والحارة ان شا الله تعالى **صفة ثاردباج نافع للمريض اختلاف البطن
من سحج معتقص نافع من نسخة يوحنا بن ماسويه** يوخذ من القنابر ما
امكن وتغسل وتنظف وترمى بلجوافها ويطرح في قدر ويصب عليها شي من زيت
انفاق وبياض بصل وقطعة خولنجان ويدق الزبيب والجبن ان ويداف بالما
ويصب في القدر ويوقد تحتها حتى ينضج اللحم ثم تبزرها بكزبرة وفلفل ودارصيني وتقدم
ان شا الله تعالى **صفة مرقة قنابر لاصحاب القولنج من نسخة ابن ماسويه**
تاخذ القنابر فتنظف غاية التنظيف ويجعل في قدر ويصب عليها ما ويقطر عليها شي

من زيت وملح وبياض بصل وتقلى فاذا ارضجت القى فيها هذه الابازير واخذ
مرقتها فقط فاسقها العليل ولا ياكل من اللحم شيئاً صفة ما اللحم من
الدجاج نافع لمن في امعاه قروح تاخذ دجاجة سمينة فتذبح وتسلخ سلخاً
ولا تسمط بما ثم يوخذ صدرها وشحمها فيشرحان ويلقيان في القدر ويوقد تحتها
نارا لينة حتى تترخى ثم يوخذ ما يرخي الشحم من الدهن فيلقى فيه قليل ملح ويسقاه
العليل نافع ان شا الله تعالى صفة مرقة نافعة من اختلاف الاعراس
يوخذ لحم الجدي والفنابر فيغسل ويلقى في قدر نظيفة ويصب عليها قطر زيت ووزن
درهم من بياض بصل وقطعة خولنجان صحيح ويلقى عليها فوق ما يغمرها من عصارة
ما السماق ومن عصارة ما الزبيب والحب رمان المخلوط بن فاذا نضج اللحم صفي بمنخل
ويرمى بالعظام ويخثر بلباب الخبز او سلق وبلوز مدقوق ويحسى العليل فانه
نافع ان شا الله تعالى صفة [illegible] ما اسهال البلغم يوخذ دجاج
وفنابر وعصافير فتصلق ويحشى بطونها كرفس وسذاب ونعنع وانيسون وكرويا
وكمون وكزبرة يابسة مقلو ان جميعاً وناخواه وصعتر وتصلق بخل قد نقع فيه الصعتر
والكمون والدارصيني والفلفل من الليل وصفي من هذه الابازير فانه جيد بالغ نافع
ان شا الله تعالى صفة اخرى مخصوص ينفع من اسهال الصفرا يوخذ جديان

مقلو

١٥٤

مقلو وسماق وحب الاس وكزبرة يابسة مقلوة بدق ويحشى بطون الطير ويطبخ بخل
حب الاس وما الحصرم وما الرمان الحامض فانهما نافعة ان شا الله تعالى صفة
اخرى مخصوص لمثل ذلك يوخذ نعنع وكرفس وسذاب وصعتر طري وغمام فيطبخ
مع الفراريج او الفنابر او الدجاج او العصافير بما حصرم قد انقع فيه كرفس ونعنع
وصعتر طري ويابس ويجعل عليه فلفل وكرويا وكمون وانيسون وملح اندراني
مقلو ان شا الله تعالى صفة اخرى لمثل ذلك نافعة مجربة يوخذ البقلة
الحامضة وقضبان بقلة الرجلة وكزبرة رطبة فيطبخ بما حصرم مع افراخ ويصير
فيه ما الرمان الحامض وكزبرة يابسة وما حماض الاترنج وورق الاترنج نافع
باذن الله تعالى صفة اخرى من المصوص ينفع في مثل ذلك من نسخة ابن ماسويه
تاخذ كرفسا ونعنعا وصعترا يابسا ورطبا وكزبرة رطبة وسذابا وبياض بصل
بسبر وقليلا من ورق الاترنج وورق الاس الغض الرخص وحبه ان امكن فيلقى على لوح
ويدق بالسكين وينثر عليه ملح وكزبرة يابسة وفلفل ويضرب حتى يختلط ويرش عليها من ما
السماق وما الحصرم وما الرمان المعصور بشحمه وقشره بقدر حاجته اليه ثم يجمع ويحشى
به بطون الطير المنظفة ويصلق بالخل حتى ينضج وتاخذ طعم هذه الافاويه وتقدم ان شا الله تعالى
الباب [illegible] والحيوان
صفة حشو اللوز

يوخذ قدر فتنظف ويصب فيها ما نظيف ويجعل على النار ثم يلقى فيها مثل نصف
الما سكر ابيض ومثل السكر لوز مدقوق مسحوق فاذا انضج جميعًا التي عليها
لباب الخبز مفتوت تجفف وسقي دهن اللوز وقدمت فانها نافعة باذن الله تعالى
صفة ما باقلي نافع لوجع الحلق العارض من البرد والبحة الكاينة فيه
يوخذ الباقلي المنبوت فيصلق بقشره حتى يتهرا ثم يوخذ من المرقة مقدار رطل
فيلقى فيه ثلث رطل فانيذ سجزي فاذا ذاب حتى فانه نافع ان شا الله تعالى ويوكل
بعد ذلك من الباقلي بغير ملح فانه نافع ان شا الله تعالى صفة مرقة نافعة
للسعال ياخذ القرع والبصل والعدس والما ومري وكمون ويطبخ الجميع ويوكل منه
ويحسى نافعة ان شا الله تعالى صفة مرقة اخرى نافعة في مثل ذلك
يقشر الباقلي ويدق ويطبخ فاذا انضج وربما طرح عليه كروبا مدقوق وشي من
ملح ويوكل حارا ان شيت او باردا صفة اخرى نافعة للسعال يوخذ
من الرمان الحلو والحامض وكرفس وشبت وبصل ودهن شيرج يطبخ جميعًا
ويجعل عليه شي من مري ثم يوكل منه ويحسى صفة مرقة نافعة للسعال
من نسخة ابن ماسويه يوخذ السمك الطري الحسن طبخه فاذا انضج فاطرح
عليه جوزا مدقوقا ثم كله بعد ان تخليه معه فانه نافع ان شا الله تعالى صفة
مرقة الكشك نافعة للسعال والحصر والبرسام يطبخ

الكشك

الكشك بالما ويجعل فيه زنجبيل ودار فلفل وكمون وملح وشي من سمن الغنم ولتكن
المرقة رقيقة ويحسو منها المريض فانها صالحة نافعة من الحصر والسعال والبرسام
صفة اخرى للسعال والربو والصفار من هذه النسخة ايضًا
تاخذ دارصيني ودار فلفل وزنجبيل وكثيرا ولباب حب القطن ولبان ذكر
ورب السوس وصمغ عربي وتاخذ من كل واحد جزو يدق وينخل ويعجن بعسل منزوع
الرغوة ثم يجعل في برنية خضرا او قوارير ثم تاكل كل يوم منه على الريق وعند
النوم مثل ذلك نافع مجرب ان شا الله تعالى صفة اخرى للسعال من هذه
النسخة ايضًا تاخذ خمسة مثاقيل فانيذ سجزي وخمسة مثاقيل كندر ذكر
وشقال افيون يدق كل واحد على حدة ويسحق ويخلط ويعجن بالما البارد ويصب
عليه قليلا ثم تصنع منه بنادق مثل نوا النبق ويجعل منه كل يوم تحت اللسان
صفة اخرى نافعة للسعال من هذه النسخة تاخذ بزر خرو بزر
البنا هسفرم وبزر قطونا وكثيرا من كل واحد جزو ينقعا ويلقى في القدح
ويصب عليه شي من ما ثم يضرب ويصب عليه دهن بنفسج او نرجس ثم يشرب على
الريق صفة ... نافعة ... السعال ... من هذه النسخة
تاخذ من ما الباقلي المصفا فيلقى عليه من الفانيذ شيا صالحًا

ع

ويداف النشا سنخج بالما ويصفى ويصب فيه ويعقد به لبنا رخوا ثم يلقى
دهن الشيرج او دهن اللوز فاذا تم نضجه غرف في غضاره واخذ منه القليل

صفة اخرى لاصحاب الحرارات يوخذ السكر الطبرزد فيلقى
في قدر ويصب عليه من الما غمره ويغلى ويصفى وترمى رغوته ثم تلقى الى النشا سنخج
فتمرسه بيدك مرسا جيدا او تصفيه بمنخل شعر وتلقيه في القدر وتعقده به
ولكن لينا رخوا وتلقي دهن اللوز حتى ينشرب جيدا ثم يغرف الى الغضارة
ان شا الله تعالى **صفة حسو نافع لوجع الصدر والسعال من هذه النسخة**
يوخذ قدر نظيفة فيصب فيها من الما بقدر الحاجة ويلقى فيها من السكر مثل
نصفه ويقطر عليه قليل دهن فاذا غلى غليانا جيدا القي فيه وزن دانقين فلفل
ووزن درهمين من دقيق الباقلى فاذا غلى به غلية عقدته بدقيق حوارى حتى
اذا انعقد وصار رطبا سقيته دهن اللوز او دهن حل وهو الشيرج واخذه
العليل فانه نافع مجرب

الباب ١٨ في عمل الامراق من الحبوب للعليل المكروب

صفة مرقة نافعة لفساد المعدة ولمن لا ينهضم طعامه من هذه النسخة يوخذ الارز غير المقشر
فيبدا به فيغلى بقشره فما ظهر من قشره على المغلى اخذه منه ثم يطبخ حب رمان

فاذا

١٥٦

جميعا

فاذا انضج طرح فيه عود ودار فلفل وشي من زنجبيل وملح وكمون مدقوق ذلك
ثم يغلى حتى ينضج ولتكن المرقة رقيقة فيحسو منه المريض فان ذلك صالح لفساد المعدة
ولمن لا ينهضم طعامه ويرفع الريح ويلين البطن ويصلحه وهو صالح مجرب ان شا الله تعالى

صفة مرقة حب الرمان والارز المقلو النافع للكبد والحمى ووجع الفواد
تاخذ حب رمان وارز مقلو او سمسما ودارفلفل وزنجبيلا وكمونا وملحا يجعل ذلك كله
في قدر ويطبخ بما ولتكن المرقة رقيقة ليحسوا منها فانها صالحة للكبد والحمى والمراد
ومن ريح الطحال والجنب ويجلوا عن الفواد وتشد الجسم وتصلح المعدة وتقويها فانه
نافع مجرب **صفة مرقة اخرى جيدة للمبطون ومن الرياح التي في المعا صره**
يوخذ كمون وسنبل ثوملا في سرطانات وما فاذا انضج فانثر عليه جوز امدقوقا
وكله فانه جيد لما ذكرنا نافع ان شا الله تعالى **صفة مرقة جيدة للمبطون**
يدق الكمون ويجعل في قصعة ويدق في جوف القصعة شي من ثوم ويجعل عليه شي من ما
حار وزيت وسماق وينثر عليه ويوكل به وياخذ عليه غدوة حرف وبزر قطونا
مص وبالما وزيت فانه يعقل البطن جيد للمبطون او ليغسل الارز بقشره وتجفف
هنية في الظل ويغلى وينقى من قشره ويبشم ثم يطبخ بلون وفلفل وكزبرة رطبة وحتى ومع
وشي من سمن او زيت ثم يوكل ويتحسا منه ويكثر فيه من الفلفل فانه نافع مجرب ان شا الله تعالى

صفة مرقة اخرى للمبطون تاخذ الكراث فيلقى منه طرفيه وتقطع ما بقى منه
وتصب عليه من الما ما يغمره وتطبخه حتى يذهب الما وتتركه قد نضج واصفر ثم قطعه صغارا
واكسر فيه ثلاث بيضات نيات وشى من مري ثم اطبخها وسطها هنيهة حتى
تختلط الجميع حسنا ثم تؤكل فانها صالحة جيدة للمبطون نافع ان شا الله تعالى صفة
اخرى ايضا نافعة لاصحاب البرسام يوخذ سمن البقر ودهن السمسم
فيخلطان جميعا ثم يضمد ذلك على راسه ويربط بخرقة فان ذلك صالح من البرسام
الشديد صفة اخرى تنفع من ارتفاع البرسام الى الراس يوخذ دقيق
الشعير والحنطة فيخلطان جميعا ويطبخان طبخا جيدا حتى يصير مثل الخبز ثم
يجعل منه قرص ثم يوسع ويمسح عليه دهن البنفسج سخنا يكون قرصين يعرفان يحمل
بالدهن ثم يلزم قحفة راسه فاذا برد نزع وجعل الاخر سخنا مكانه يفعل ذلك
غداة وعند النوم ثلاث مرات ويسعط بالبنفسج صفة عمل ما الشعير
من نسخة ابن ماسويه يوخذ من الشعير الحديث او العتيق في الوقت الذي يحتاج
الى اصلاحه للعليل فيغسل غسلا نظيفا بعد ان ينقا ثم يبل ساعة صالحة ويغم
بمنديل غليظ ليلة فاذا كان من الغد دق في جرن او هون او جيش نعما لجشيشة
ونظف ونسف والقى في قدر نظيفة منه كيل ومن الما اربعة عشر كيلا واوقد

تحته نارا لينة من فحم رويدا حتى يذهب ثلثاه ويبقى ثلثه ويعتدل قوامه ويسقى منه
العليل بالسكر وبغير السكر فانه نافع ان شا الله تعالى الباب ١٠٩
ما يتغذى به اصحاب اليرقان من السنبوط والبنان صفة نافعة
لاصحاب اليرقان يوخذ السمك فيغسل بما الخيار غسلا نظيفا ويحشى منه
جوفه ويلقى عليه شى من ملح وزيت ويشوى وياكله العليل صفة اخرى من
السمك ايضا يوخذ الاكشوث ولب الخيار وطاقات سذاب وشى من كرفس
وكراث رطب فيقطع صغارا ويحشى في جوف السمك ويشوى او يطبخ بخل او بغير
خل فانه نافع مجرب ان شا الله تعالى صفة دوا لليرقان يستعمله الرجال
ياخذ عيدان اللك وسكر طبرزد وكشوث يابس وقشر خيار اصفر يابس
من كل واحد بالسوية وزنا ويعجن بعسل نقي ويسقى صاحب اليرقان بما
السذاب اخرى لليرقان اذا كان اليرقان بامرأة حبلى او مرضع فاسقها
ما تقدم ذكره بما الخيار الرطب او بما الهندبا فانه نافع ان شا الله تعالى
اخرى مثله يوخذ الكراث ويوكل بالسمك السنبوط اذا اسلق فانه نافع ان شا الله تعالى
باب ١١٠ في تدبير الما المشروب الممزوج بالثلج المضروب
ينبغي ان يدبر الشارب بان لا يشرب الما على الريق ولا على المائدة ولا بعد كل

الا ان تخف اعالي البطن الا بقدر ما يسكن به العطش ولا يروى منه ريا واسعا
حتى اذا خف اعالي البطن وانحدر الطعام عنه استوفا شربه منه ومن الشراب
ولا ينبغي ان يشرب ما الثلج على المايدة الا بقدر ولا يكون الا باردا فان قليله
يجزى وليحذر شرب الما بالثلج من به ضعف في العصب ومن معدته وكبده باردان
وبالجملة من يجد في همته تخلفا وتضعف نفسه ويذبل فلا يستعمله واما
من كان كثير اللحم والدم احمر اللون قوى الشهوة فلا ينبغي ان يخاف عنه وليشرب
من الما والثلج في اى وقت شا وعلى المايدة فان ذلك قليل الضرر له ان شا الله تعالى
شرب الما على الريق واعلم انه ليس بصالح شرب الما البارد على الريق الا لمن به
التهاب شديد وخمار فليتوق في الشرب كثير من الما البارد دفعة واحدة
وليشربه في دفعات بين كل دفعتين نفس فانه صالح ويحفظ على الانسان قوة
بدنه وبهذا التدبير فليكن العمل ان شا الله تعالى

الباب ١١١

في خاصية الما المبرد في الهوا وذكر تدبير الما اعلم ان الما
يحفظ على البدن رطوبته الاصلية ويرق الغذا وينفذه ويقمع الحرارة وهو
اوفق للمحمومين واصحاب الامزجة الحارة من الشراب واعلم ان اجود الما وافضله
اخفه وزنا واسرعه قبولا للسخونة والبرودة واعذبه طعما الذي يضرب في

طعمه

طعمه الى الحلاوة واعلم ان اشر المياه الما الذي له طعم او ريح مكروه فانه ردية
لا تصلح للشرب وقد يستعمل في الادوية وفي العلاجات واما الما الكدر فانه يولد
السدد في الكبد والحصاة في الكلى الما المالح واما الما المالح فانه يطلق البطن
اولا ثم ثانيا يعقله اذا ادمن عليه العفص فانه يعطش منه الطحال ويفسد منه
المزاج ويتولد فيه ومن شربه الحميات واما المبرد بالثلج والذي له من ذاته
مثل هذا البرد فانه يفرع ان يشرب على الريق ويبرد الكبد جدا ولا ينبغي ان
يشربه على الريق الا المحرورين فانهم ينتفعون به منفعة عظيمة واما على الطعام
فانه يقوى المعدة وينهض الشهوة ويجزى قليله واما الما البارد الشديد
البرد الذي لا يبلغ من برده ان يستلذ فانه ينفخ البطن ولا يبلغ من تسكين العطش
مبلغا ويسقط الشهوة ويرخي الجسد وفي الجملة ليس بصالح واما المطبوخ
الذي يطبخ والما الفاتر فانه يغثي ولا يصلح الا للعلاج واما الحار اذا تجرع منه
على الريق يغسل المعدة من فضول الغذا المتقدم وربما اطلق البطن [illegible]
[illegible] ان شا الله تعالى

١١٢ [illegible]

ذكر الانتفاع بشرب الفقاع [illegible] الفقاع من دقيق الشعير [illegible]
ان الفقاع المتخذ من دقيق الشعير [illegible] يصدع وينفخ ويدر البول

ويطفي نايرة الحمى ويسكن الصفرا ويذهب بلهيب المعدة **واما المتخذ من خبز الحوارى** اصل الحور البياض ومنه اشتق الحوارى من الطعام وقيل النسا الامصار حواريات لبياضهن وقيل للقصارين حواريون لانهم يحورون الثياب اي يبيضونها ياخذ من الخبز الحوارى الملقى فيه النعنع والكرفس والطرخون والسذاب صالح وهو اصلح من المتخذ بدقيق الشعير والوهم في الغذا والبشن جيد للمحرورين ولا للمحمومين في الحالات كلها

الباب ٣ عمل الفقاع المختار الساذج وبالابزار صفة اعمال الفقاع مما وضعها عبد الله الشراني في خزانة المعتضد

يوخذ الشعير الجيد الابيض العتيق وليكن حديثا مما له شهران وثلاثة منذ وقت اخرج فان ذلك اجود فيغسل حتى يذهب قشره وترابه وحجارته وينقع في الما يوما وليلة بعد ان ينقى فاذا كان في اليوم الثاني اخرج من الما وجعل على بارية نظيفة في الفي ويرش عليه الما كلما جف حتى ينبت ويشتبك بعضه ببعض مثل الحلبة فاذا انتهى الى هذه الحال قطع عنه الما وترك حتى يجف ثم يطحن ويترك فيه قشوره واستعمل من هذا المطحون ما يحتاج اليه عند عمل الفقاع وهذا المطحون هو دقيق الشعير الذي يعمل منه الفقاع واتخاذه في ايام قوة البرد امكن واجود واسرع لنباته ان شا الله تعالى

صفة

١٥٩

صفة الفقاع المتخذ من الخبز السميذ يوخذ دقيق الشعير لكل خمسين كوزا من كيزان الفقاع الصغار ثلاثة ارطال ويجعل في انا ويغلى له الما على مقدار ما يحتاج اليه لخمسين كوزا ويصب عليه ويموث حتى يبقى قشور الشعير ويترك حتى يبرد فاذا برد صفي منه ما يحتاج اليه لخمسين كوزا وطرح فيه ملح اندراني حتى يعتدل طعمه ولا يكون مالحا زعاقا ولا فطيرا **ومعرفته** بان يذوقه العامل له ثم يترك حتى يصفو ويصير كالما الصافي ثم يوخذ رغيف سميذ لكل عشرين كوزا حتى يكون للخمسين كوزا رغيفين ونصف فيكسر ويجعل في قدح ويصب عليه من ما الشعير الذي صفي ويمرس في جوف منخل ويصب عليه من ذلك ابدا الى ان لا يبقى من الخبز شي في المنخل ويجعل المنخل على الما الاول الذي قد صفي حتى يموث في المنخل من الخبز ويطرح فيه لكل عشرين كوزا اوقية ونصف سكر سليماني ووزن دانق شذ مسك حتى يكون لخمسين كوزا ثلاث اواقي وربع سكر ووزن دانقين ونصف مسك ثم يصير في كيزان طرية قد عمل فيها الفقاع حتى طابت فان الجديد لا يصلح والكيزان الذي يعمل منه الفقاع يحتاج ان يعمل فيه عشرة ايام ويبدد ما يعمل فيها من الغداة الى الليل ومن الليل الى الغداة ثم يصب فيجدد له فقاع اخر يعمل هذا كل عشرة ايام الى ان يغلي فيها ويتملس جوف الانا فيرد اخرا ولا تغسل الكيزان

الا من خارج واذا صببت الفقاع في الكيزان صببت فيه السذاب والطرخون
والنعنع وتركه من صلاة الغداة الى المغيب والى صلاة الغداة في موضع دفي
ان كان شتاء او في موضع بارد ان كان صيفا **صفة فقاع الارز**
يعمل في جميع اصنافه كما عمل في باب الخبز ويعمل مكان الخبز ارز وهو ان تاخذ
لكل عشرين كوزا ما واحدا ارز جعفري فيغسل غسلا نظيفا ثم يطحن طحنا
ناعما ثم يضرب في ما الشعير الذي قد صفي ويزاد فيما يلقى فيه من السكر على الاوقية
والنصف التي حددناها في باب الخبز لكل عشرين كوزا نصف اوقية سكر سليماني
ويعمل فيه المسك وجميع حوايجه بما رسمناه في باب الخبز اعني العمل بالخبز السمذ
ان شا الله تعالى **صفة الفقاع المتخذ باللوز** يعمل مكان الارز لكل
عشرين كوزا رطل لوز مقشر من قشريه ويطحن كما يطحن الارز في ما الشعير المصفى
كما يعمل بالارز ويجعل فيه لكل عشرين كوزا اوقيتين سكر سليماني ويعمل في جميع
اصنافه وحوايجه كما وصفنا في باب الخبز السمذ ان شا الله تعالى **صفة الفقاع**
[illegible] يعمل ذلك في الدقيق والشعير كما وصفنا في باب
الخبز الى موضع قولنا حتى يصفو ويصير كالما الصافي ويوخذ لخمسين كوزا
اوقية فلفل ووزن درهمين دارصيني ووزن درهمين سنبل وقرنفل وجوزتين

بوا ووزن دانقين بسباسه ومثله فاقله ووزن دانقين كبابه ومثله دار فلفل
يسحق ذلك كله حتى يصير مثل الكحل ناعما ويصير ذلك كله في ما دقيق الشعير الذي
قد صفي ويضرب باليد ويترك حتى يصفو ويطرح فيه وزن دانقين مسك
وثلث رطل سكر سليماني لكل خمسين كوزا ويجعل فيه سذاب وطرخون ونعنع
صفة فقاع العسل تاخذ عسلا جيدا فيصب على الواحد اربعة من ما ومن العسل
ما يعمل اكثر من اربعة ثم خذ فلفلا ودار فلفل وقرنفلا وزنجبيلا ودارصيني وقرفه
وسنبلا وشيئا من فاقله من كل واحد جزوا فدقه دقا ناعما ثم خذ كفا من دقيق جاورس
فاخلطه مع الافواه ثم خذ كيزان الفقاع فاجعل لكل كوز منها داستين من جلود
ثم املا هذه الكيزان من هذا العسل المضروب بما حاد ثم اجعل في كل كوز من
هذه الافواه قدر ما يحمل طرفك واطرحه في الكوز واجعل في كل كوز طاقات
سذاب وسد راسه ثم اجعله في حفرة واطرح تحته لبدا واجعل الكيزان
بعضها فوق بعض ثم تغطي فوقه بلبد وتدعه يومين ثم يشرب منه في اليوم الثالث
ان شا الله تعالى **اخر [illegible]** تاخذ عسلا فتمزجه بالما وتلقي فيه دارصيني
وسنبلا وقرنفلا وفلفلا وتجعل فيه نصف قسط من ما الشعير وتجعله في الكيزان
ويصير في الكيزان طاقات سذاب وكبها على رووسها وتدعها ليلة ان شا الله تعالى

خمسة

صفة فقاع اخر خذ ما واغله على النار حسنًا وامزجه بالعسل وليكن اجزاما ولحل عسل ثم اضربه بيدك حسنًا والماحار وليكن فيه قليل ذردي نبيذ التمر ودعه يومًا فاذا وصل وصبّ عليه من الفقاع مثله ما التسعير والق فيه قرفة وسنبلًا وقرنفلًا وزعفرانًا وشيًا من سذاب وذره ليلة في قواريز فانه يجفو ولا يبقى فيه شي من الكدورة انشدني ابو الحسن الكاتب لعبد الله بن المعتز في الفقاع شعره

ومتخذ من لب بر مسلسل • كلون الجبين في دوايح مندل •
له ارج تصبوا النفوس لريحه • وطعم لذيذ مثل رشف مقبّل •
اذا اصبحت جواهه في زجاجة • توهمه ذو اللب نفث بصندل •
واخلاطه مسك وسك وعنبر • مدوفة فيه بماء قرنفل •
به يغتدي المخمور قبل غذايه • وينفع للصفرا قبل الطرنغل •
ويصلح المخمور بالثلج يكونه • على الريق او بعد الطعام المعجل •
تخال اذا ما صب في الكاس كونه • كما سما في الزجاج منزل •
عليه شباك اللولو الرطب نسجت • فجات كنظم الدر لم تتفصل •

وانشدني ايضا لنفسه في الفقاع

اذا اصبح المخمور في الصيف • لم يكن له دون ما لاقاه من الم الخمر •
سوى شرب فقاع على الريق انه • يزيل الذي في الراس منه وفي الصدر •
فشربك للفقاع انفع عندنا • من الشرب للجلاب ان كنت ذا خمر •
يفش خمار الراس ساعة شربه • ويطفي لهيب القلب ساعة السكر •
من الوارد المذقوق في الثلج خمسة • زمردة خضرا من صنع الحضر •
واخلاطه ما التسعير وسنبل • ومسك وسك شيب • بالعنبر الشحري •

ازهر

١٦١

وزهر شراب اخضر فكانه • عقود من الياقوت في ساجة النحر •
عليه حباب من جواهر دروة • على راسه مثل الطلام على البحر •
كان كسو الثلج من فوق جسمه • فتات من الكافور ذرّ على الدر •
اذا فتحوه غار منه بخاره • كمثل غبار الندفاز على الجمر •
له ارج كافور ومسك وعنبر • يفوح كما فاحت مقدمة العطر •
اذا فار من كوزه فكانه • من اللولو المنسوج من فوقه يجري •
وان صبّ في رطل ترى فوق وجهه • شباك الجبين من نظيم ومن نثر •
يسكن سورات الخمار شرابه • وينفع للصفرا في البرد والحر •

الباب ٤١ في طبخ الانبذه والاشربة المتخذه

الشراب اعلم ان الشراب كثير الاختلاف والتغيير والافنان على قدر جواهره صفة عمل الشراب المعسل الساذج يوخذ من العسل النحل الجيد عشرة ارطال ومن الما النهري الذي يخالطه ثلاثة عشرون رطلًا ويضرب فيه من العسل ويغلى حتى يذهب ثلثه ويبقى ثلثاه ثم يلقى فيه من الزعفران اوقية ويصفى ويجعل في انا قرابات ويترك في الشمس اربعين يومًا ثم يرفع فاذا احتيج اليه وجد كالنبيذ الذي لا يخالفه في لون ولا طعم صفة شراب طيب من صفة ابي زيد المدبني تاخذ عشرين رطلًا عسلًا وستين رطلًا ما وتاخذ جوزبوا وقرنفلًا وقاقله وزنجبيل ودار زين توخذ من كل واحد ستة مثاقيل ومن الزنجبيل ثلاثين مثقالًا يدق ذلك كله وينخل ثم يصير في صرة رقيقة ولا يشد ربطها ثم اجعلها

في القدر والما والعسل وليكن العسل منزوع الرغوة ثم اطبخهما بنار لينة حتى
يذهب الما ويبقى العسل ثم انزل القدر ويخلط معه مثقال من زعفران ومثقال
من مسك يسحق كل واحد على حده ثم ترفعه في قارورة ويشرب منه نافع باذن الله
تعالى من برد الكليتين ومن وجع الخاصرة وبرد المعدة ويشهي الطعام وينقي
المعدة **عمل النبيذ الزبيبي المعالج** يوخذ من الزبيب كيل ومن الما عشرون
وينقع فيه ليلة فاذا اصبح حمله على النار واغلاه حتى يذهب ثلثه ثم يصفيه ويحرره
ويصيره في القدر ويصب فيه من العسل عشرة ارطال ويغليه حتى يذهب سدسه
ويبقى النصف وان احببت ان تجعل فيه افاويه فافعل فانه يجي غاية في الجود
صفة عمل النبيذ المصري يوخذ جزو من عسل الشمعة فيجعل في قدر ويصب عليه
خمسة اجزاما ويغلى حتى يذهب منه الربع ثم ينزل حتى يبرد ويجعل في دنان او كيزان
ويجعل على راسه ورق الكرم ويثقب في راسه ثقب ليخرج الغليان منه فاذا
هدا غليانه طين وترك في الشمس اربعين يوما ثم ينحى من الشمس ويجعل في قوارير
ويجعل على روسها جلود وترك اربعة اشهر في الظل ويستعمل بعد ذلك
يوخذ من السكر الطبرزد اثنى عشر

كوز

كوز ايبدق ثم يلقي في طنجير ويصب عليها من الما الصافي ستة وعشرين رطلا
ويطبخ حتى يذهب منه احد عشر رطلا ثم يوخذ قرابات فيبخر بعود ثم يلقى فيها السكر
الذي طبخته فيها فان كان في زمن الشتا زدت فيها شيا من مسك وان كان في
الصيف زدت فيه شيا من كافور **صفة شراب الفانيذ الخراساني
والفانيذ السجزي** تاخذ من ايما شيت عشرة امنا او ما اردت فتكسره
منفا دا ثم تجعله في طنجير ثم تنضح عليه من الما قدر ما يرخيه ثم توقد تحته بنار
لينة حتى يذوب ثم يصفى ثم يكال ثم يصب عليه من الفانيذ ثلاثة امثاله ثم يعاد
في القدر او في الطنجير فيوقد تحته بنار لينة حتى يذهب ثلثاه او اقل على ما
توريد ثم تجعله في جرة خضرا او زجاجة ويطرح فيه من الزعفران والسنبل
والقرنفل والدارصيني وجوزبوا وفاينذ مثل ما يطرح في شراب العسل ثم يترك
ويستعمل **شراب اخر من السكر** تاخذ جزوا من سكر مدقوق وتصب عليه
خمسة اجزاما ثم تطبخه حتى يذهب جزان ويبقى ثلاثة اجزا وتجعل فيه حين
تطبخه زعفرانا في خرقة ليصبغ لونه ولا يكون كثيرا ثم تجعل في قارورة او في
جرة خضرا وتسده راسها ان شا الله تعالى

يوخذ من القرع وحب القرع المنزوع شحمه عشرة ارطال وعشرة ارطال سكر سليماني
فيدق كل واحد على حدته دقا جيدا وخمسة ارطال زنجبيل مربا ورطلين خولنجان
وثلاثين مثقالا لبان ومثله دارصيني ومثله سنبل واربعين مثقالا قرنفل
تدق دقا جيدا ثم تنخله ثم تعمد الى عشرة ارطال عسل جيدا منزوع الرغوة ثم يعجن
هذه الادوية ثم تجعلها في جرة خضرا ثم تتركه في الظل شهرا فهذا شراب بمنزلة
الجوارشن يشهي الطعام ويسخن الكليتين **صفة شراب الجزر** تاخذ
الجزر فتغسله ثم تقطع اذنابه ثم يرضخ بعض الرضخ ثم يلقى في قدر نحاس ويعلم ما
كيله ثم يجعل على كل واحد منه سبعة من ما ثم تغليه غلية واحدة ثم تصفيه ثم تعيد
الى عسل قد نزعت رغوته فيجعل على الرطل من العسل احد عشر رطلا من الجزر ثم يغلى
حتى يجيد طبخه ثم يلقى فيه زنجبيل مربا وسقيه ما يسيرا ثم تحطه عن النار فاذا ابرد
صفيته ثم اجعله في جرة مزفتة ضاربة ثم يجعل عليه ابزار نبيذ العسل وتلقي فيه
وريقات زعفران عنبر مسحوق ثم تاخذ نصف سكرجة عسل فتجعله فيه ان شا الله تعالى
صفة شراب الكبر [illegible] تاخذ من الكبر الرطب ما احببت فتغسله
بالما غسلة او غسلتين ثم تنقعه في اجانة او تغار ثم تصب عليه من الما والملح ما رايت
ان يكفيه ثم تتركه في الشمس يومين او ثلاثة او اكثر حتى يخرج طعمه ثم صفيه واجعله في

قدر نحاس

صيني

قدر نحاس مرصصة ثم اجعل فيه شيئا من زعفران او زنجبيل يابس وجوزبوا وسنبل ودار
ثم او قد تحته قليلا قليلا حتى ينعقد ويسود ثم تدعه في القدر حتى يبرد ثم تصفيه وتجعله
في قوارير او ما احببت من الانية فاذا احتجت اليه اخذت منه قدر ما يكتفي به في
قدح ثم صب عليه من الما ما يكفي ثم اشربه فانه نافع من الرياح في البطن والمفاصل
صفة شراب الجزر يسخن المعدة والكليتين ويزيد في قوة الجماع
يوخذ الجزر فيقطع امثال الدراهم ثم يجعله في قدر نظيفة وتصب عليه مثله ما ثم
يطبخ حتى ينضج ثم تصفيه وترمي بالثفل ثم تاخذ من ما الجزر اثنين ومن العسل واحدا
فتجمعهما في انا نظيف وتطبخه حتى يذهب الثلث ثم تجعل فيه شيئا من بسباسة وجوز
بوا ثم تتركه اياما وتشرب منه **صفة شراب الحمص يسخن المعدة والكليتين**
ويذهب بالفضول الغليظة ويزيد في الباه تاخذ من الحمص ما شئت فتجعله
في قدر وتطبخه حتى يذهب الثلث ثم يصب في انا نظيف ويلقى فيه شيئا من زعفران
وقاقلة وقرنفل وخولنجان وزنجبيل ثم تطين راسه وتتركه اياما وتشرب
صفة شراب الخشخاش النافع من وجع الصدر وكثرة السعال تاخذ من
الخشخاش رطبا ومن ما المطر وما العيون ثمانية ارطال ينقع الخشخاش يوما وليلة
في الما ثم يطبخ حتى يذهب النصف ثم صفه واعصره واعد الما في القدر وصب عليه من العسل

و الطلى المطبوخ من كل واحد رطل ثم اطبخه حتى يغلظ و صيّر فيه شيا من زعفران
وارفعه حتى يعتق ثم تاخذ منه عند الحاجة قدر ملعقة بما الكشك ان شا الله تعالى
صفة طلى لوجع الكبد و الصدر و الريه وجميع الاوجاع التى تكون من البرد
تاخذ ما العيون اثنا عشر رطلا فتطبخه حتى يصير على النصف ثم تاخذ من العسل
رطلين فتلقيه معه ثم تطبخه حتى يغلظ وتلقى فيه شيا من زعفران وبعض الاطيا
يجعل فيه من العسل رطلين ومن السكر رطلا ثم يطبخه حتى يعتدل و يرفع الى وقت
الحاجة ثم يستعمل ان شا الله تعالى **صفة شراب السلق** تاخذ من ورق السلق
فتدقه وتعصره وتاخذ من ماية جزوا ومن العسل المنزوع الرغوة جزوا
و يجعل فى قدر و توقد عليه بنار لينة حتى يذهب منه النصف و يجعل فيه من الافاويه
الاربعة وهى سنبل و قرنفل و دارصينى وجوزبوا و يرفع فى القوارير و يستعمل
عند الحاجة ان شا الله تعالى **الباب ٢٧ فى عمل الاشربة من
الفواكه الرطبة صفة شراب التفاح** تاخذ تفاحا مُرا فتدقه و تعصر ماوه
ثم يكال منه اربعة اجزا وجزو من عسل قد نزعت رغوته ثم اطرح فيه من جميع
الافواه ثم اجعله فى جرة خضرا واشرب منه ما شيت عند الحاجة ان شا الله تعالى
صفة شراب السفرجل تاخذ من عصارة السفرجل خمسة اجزا ومن العسل

الجيد

الجيد المنزوع الرغوة جزوا واحدا ومن الطلى الذى قد ذهب ثلثاه وبقى ثلثه اثنى
عشر جزوا فيجمع جميعا ويسوط و يجعل فى انا نظيف مطيب ثم يشرب **صفة شراب
الرمان** تاخذ من عصير الرمان تسعة اجزا ومن العسل جزوا فتطبخهما طبخا
جيدا ثم تسوطه ثم تصب اليه من الطلى الذى قد ذهب ثلثاه وبقى ثلثه اربعة عشر
جزوا ثم تخضخضه واجعله فى انا نظيف واجعل فيه ان احببت شيا من الافاويه **صفة
شراب الاجاص بالعسل** تاخذ من الاجاص ما احببت قبل ان ينضج فينقى من نواه
ويدق ويعصر ماوه و يوخذ من ذلك العصير جزو ومن العسل المنزوع الرغوة
جزو فيطبخ بنار لينة حتى يغلظ وان احببت ان تصير مكان السكر طبرزد فافعل
والشربة منه وزن اوقيه **صفة شراب الخوخ** يوخذ من عصارة الخوخ عشرة
اقساط ومن العسل المنزوع الرغوة ثلاثة اقساط ويجعل فى قدر نظيفة و يصير
فيه من الزعفران والسنبل والقرنفل والدارصينى والقرفه والمصطكى من كل حا
وزن نصف درهم برض و يصير فى خرقه رقيقة وتغلى غليا نا جيدا وينزل عن النار
ويصفى فى القوارير و يستعمل ان شا الله تعالى **صفة شراب الحصرم القامع للصفرا
والحرارة** يوخذ من عصارة الحصرم عشرة اجزا ومن العسل ثلثة اجزا واجعل فيه
زعفرانا وسنبلا وقرفه وقرنفلا ودارصينى وعلكا الروم وكافور قليلا ودقه

دقا ناعما كله وتطرحه فيه ثم تطبخه في قدر نظيفة حتى اذا غلى مرتين تنزعه عن النار من
تحت القدر حتى يبرد ثم صبه في الاناء ان شاء الله تعالى

الباب ٢٢٨ في عمل المية من الاشربة المطيبة

صفة المية من التفاح مما عمل للمتوكل تاخذ من التفاح الحامض الصحاح غير النضيج فيقشر ويرمى بداخله وحبه
ويدق ويعصر ويوخذ الماء فيطبخ في قدر نظيفة حتى يذهب النصف وينزل عن النار ويبرد
ويروق ويعاد من الغد الى القدر ويصب عليه من العسل المنزوع الرغوة لكل جزو من
من ماء التفاح جزو من العسل وجزو من الطلى الطيب ويصير فيه من المصطكى والفاقلة
والهال والدارصيني من كل واحد وزن ثلاثة مثاقيل مصرورة في خرقة ويطبخ حتى يصير
مثل العسل الرقيق ويلقى عليه من الزعفران وزن مثقال وعشرين حبة وقرنفل وجوز بوا
مقشور وثلاثة قطع من قصب الذريرة ومثقال عود هندي مسحوق راسه ويستعمل
بعد الشهر والشربة منه اوقية بماء بارد ينفع من الخثا والغشا والضعف ويقوي المعدة
صفة ميبة الخل للمعتضد يوخذ من ماء السفرجل المز المطبوخ على النصف
عشرة ارطال مصفى ومن ماء التفاح الشامي ومن العسل المنزوع الرغوة ومن المطبوخ الريحاني
من كل واحد خمسة ارطال فيخلط جميعا في مكان ويطبخ بنار لينة ويوخذ الرغوة اولا اولا
وينزل عن النار اذا قوي ويوخذ من العود الصيني وزن خمسة دراهم ومسك وزن
ثلاثه

سنبل
ثلاثة دراهم ووزن اربعة دراهم زعفران شعر وبسباسه ووزن خمسة دراهم
الطيب وقرنفل وجوز بوا واظفار الطيب وهال وفاقلة من كل واحد وزن درهم ومصطكى
ووزن ثلثة دراهم ومسك وزن درهم يرض ويصير في خرقة كتان نظيفة ويلقى في هذا
الشراب الموصوف ويصير في اناء ويستعمل راسه صفة ميبة تعمل بالخل
تقوم مقام المقدم ذكرها تاخذ من عصير السفرجل المطبوخ على النصف خمسة
ارطال ومن العسل والخل الجيد من كل واحد رطلين يجمع في قدر ويطبخ حتى يصير مثل العسل
الرقيق وانزع رغوته ثم خذ من الهال والفاقلة والدارفلفل والزنجبيل والدارصيني
من كل واحد خمسة دراهم تدق هذه الادوية دقا جريشا ويصير في خرقة نظيفة رقيقة
ثم القها فيه وارفعها في جرة خضراء او في قوارير ثم استعملها لما وصفت ان شاء الله تعالى

الباب ٢٢٩ في عمل المربيات من الاربوب والجوارشنات

صفة خلنجبين الطبرزد يوخذ ورق الورد الاحمر ساعة يقطف من غير ان
يمسه شي من الماء فيقرض بالمقاريض ولا يكون فيه شي من اصوله ويوخذ من السكر
الطبرزد المدقوق ثلاثة اجزاء ويصير في اناء اخضر او من زجاج يجعل ساف ورد وساف
سكر حتى ياتي عليه ويكبس كبسا شديدا ويشد ويجعل في موضع حار كنين ويحمر
بالثياب حتى يحمى ويترك باقي يومه وليلته ويخرج بعد ذلك الى الشمس ويحرك بعود

ظلاف تحريكا تاما حتى يختلط كله بعضه ببعض يفعل به ذلك في الشمس شهرا
او اربعين يوما يحرك في النهار مرتين او ثلاثة ويدخل ويستعمل بعد ذلك
الشربة منه وزن عشرة دراهم مما يجا على الريق **صفة خلنجبين معسل**
يوخذ ورق الورد الاحمر فيقرض بالمقراض صغارا ويبسط على ثوب او طبق
خوص ويترك يوما وليلة ويوزن بعد ويصب عليه مع العسل المنزوع الرغوة
لكل جزو ثلاثة اجزا ويخلط تاما ويصير في اناء زجاج او برنية خضرا ويترك
في الشمس اربعين يوما ويحرك ويدخل بالليل فان احتاج الى عسل يزاد عليه ان شا الله تعالى
صفة جوارش يسكن المغص وهو للرياح والنفخ الغليظ وغيره من الاوجاع
تاخذ قرفة وسنبلا وحب العروس والورد البلبس والكمون الابيض اجزا سوا ثم تاخذ
من الاخلاط كلها جزوا ومن الزنجبيل جزوين يدق كل واحد على حدة وينخل ثم يجمع
ذلك بشهد ابيض بشمعه ويرفعه في بستوقه والشربة منه قدر حمصتين ان شا الله تعالى
صفة جوارش [illegible] يزيد في الجماع ولا يطمع منه النسا فيفضحن من قوة الشهوة
تاخذ قرفة حلوة وسنبلا وقرنفلا وقسطا بحريا وزنجبيلا من كل واحد نصف اوقية
وتاخذ دارفلفل وخصي البحر وحب الجرجير من كل واحد ثلاث اواقي وحب كراث
فارسي وحب الجزر ايضا ثلاث اواقي يدق ذلك ثم يعجن بعسل منزوع الرغوة

ثم ياكل

اغلاظا شديدا

ثم ياكل منه مثل اللوزة على الريق وعند النوم مثل ذلك فانه مما يميل من النكاح وينعظ
صفة جوارش للابردة والاوجاع التي في الجسد تاخذ اهليلج اسود وزنجبيلا
وفلفلا ابيضا وكمون اسود من كل واحد اجزا سوا بعد الدق والنخل الا الكمون فانه
ينخل ثم يجمع فيه بعسل منزوع الرغوة فيجعل لعوقا خاثرا ثم تاخذ منه على الطعام
فانه يهضم ويلين ويلعق منه على الريق **صفة جوارش ينفع من الربو والنفس والسعال**
يوخذ مثقال حلبة ومثقال زعتر فارسي ومثقال سذاب يابس ونصف مثقال حاوشير
يدق كل واحد على حدة ويخلط به دهن الجوز ويعجنه ويشرب بما الكمون سبعة ايام
صفة جوارش يعقل البطن تاخذ من السكر السليماني منا ومن الزنجبيل
عشرة اواقي ووزن دانقين مسك وشيا من زعفران فيلقى ذلك في طنجير ويطبخ حتى
ينعقد ثم يلقى على خوان ويقطع ما تريد **صفة جوارش اخر جيد نافع للمعدة**
تاخذ من الزنجبيل والمصطكى والفلفل والسنبل من كل واحد وزن ستة مثاقيل
ومن بزر الكرفس خمسة مثاقيل ومن الافرنجمشك والنانخواه من كل واحد وزن مثقالين
فان لم تصب الافرنجمشك فسادج يدق ذلك كله اجمع ثم ينخل ويعجن بعسل
منزوع الرغوة **صفة الزنجبيل المربى [illegible]**
تاخذ من الزنجبيل من القطع الكبار ما شيت غير انه يكون يابسا فتنقعه في شراب

ثم تاخذ

شراب عتيق طيب الريح او طلا عتيق ثلاثة ايام ثم تخرجه وتجففه وتحشى تشقيه
شرابا عتيقا او طلا فتلقي الزنجبيل فيه ثم تاخذ زعفرانا وسنبلا وقاقلة و وفلفلا
دارفلفل بقدر راي العين فدقه وانخله ثم دق الزعفران والقه وحده ثم اغل
الزنجبيل والزعفران والعسل فاذا غلا اجعل في انا نظيف ثم عمدت الى الذي دققت
فطرحته وحركته حتى يعلوه جميعا ثم يترك ثلاثة اشهرا وخمسة تكون بالقرد ثم يرفع
لما يحتاج اليه والهليلج الاسود مثل ذلك **صنعة تربية هليلج اسود هندي**
تعمل به كما عملت في الاول ثم تقلبه في رب التمر او الدبس اياما ثم اخرجه واجعله في عسل
منزوع الرغوة فانه يجود ان شا الله تعالى **صنعة تربية الاترج من كتاب البزوري**
تاخذ الاترج فتنزع داخله ثم تجعله في انا نظيف وتصب عليه ما وملح ثم تنقعه في
ذلك الما ثلاثة ايام ثم تخرجه فتنقعه في ما عذب ثلاثة ايام ثم تبدل ماه في
كل يوم مرتين حتى يذهب ملحه ثم اخرجه من الما وخذ عسلا فاغله ثم صبه عليه ودعه
اربعة ايام او خمسا ثم انظر اليه فان وجدت عسله قد رق فاجعله في قدر ثم
اغله غلية او غليتين ثم اعد غسله وكلما زدت غسله فهو اجود وردة ونعا هل
حتى تراه كما جعلته بدا يام يتغير فدعه حينئذ وكذلك القرع والخيار والقثا
واللوز والجوز بعد ان يقشر ذلك وكل مربب فكذلك صنعته افهم ان شا الله

صنعة

صنعة تربيب التفاح من هذه النسخة تاخذ من التفاح الشامي الجيد الكبير
الطيب الرايحة فتقشر خارجه وداخله ثم خذ منه عشرة ارطال ثم خذ عسلا واجعله فيه
واغله ثم الق فيها التفاح المقشر او قد نخته بنار لينة وحركه حتى يختلط ويصير مثل
الخبيص ثم الق فيه اوقيتين دارصيني وفلفلا وقرنفلا وقاقله وبسباسه من كل
واحد اوقيه وسنبلا نصف اوقيه وجوزبوا ثلاثة عدد امقشره بدق وكل واحد وحده
وينخل ويخلط تاما ثم القه فيه وليكن العسل والخل ما يغمر التفاح ثم الق فيه بعد ذلك
مثقال زعفران مسحوق ثم تحركه حتى يختلط حسنا ويصير مثل الخبيص ثم اجعله في انا نظيف
ان شا الله تعالى واعلم ان تربيب الكمثرى كتربيب التفاح سوا **صنعة تربيب السفرجل**
خذ سفرجلا وقطع كل سفرجلة منه باربع قطع ثم الق منها جوفه ثم اجعله في عسل وصب عليه
ما ثم اغله غلية بالنار ثم حوله الى عسل اخر ليس فيه ما وردة فيه حتى يجود ان شا الله تعالى
صنعة تربية البسر خذ منه ما لم يترطب فاغله غليتين بما عذب ثم انزع نواه
واقماعه ثم دق سنبلا وقرنفلا وزنجبيلا ودارصينيا وزعفرانا فاحشه مكان
النوى ثم رد اقماعه عليه واغمره في عسل منزوع الرغوة وصيره في قارورة ودعه
حتى يجود ان شا الله تعالى **صنعة تربيب الجزر والفجل** خذ اي ذلك شيت فقطعه
وانقعه ثلاثة ايام ثم اغسله بما او خل ثم اغمره في عسل منزوع الرغوة والق عليه
زنجبيلا وزعفرانا مدقوقا او ما احببته من الافواه والق عليه سكرا ودعه شهرا في الشمس

هاشيت

ثم استعمله بعد ذلك ان شا الله تعالى **صفة تربيب الاترج** خذ من الاترج
فتقشره وتخرج داخله وتقطعه على ما تريد ثم تنقعه في ما وملح يوما وليلة وتخرجه
من ذلك الما الى ما عذب يوما وليلة ايضا ثم تغير عنه الما وتغليه بما اخر عذب طيب
غلية خفيفة ثم تخرجه من ذلك الما ايضا وتدعه حتى يجف قليلا ثم تغليه بما حار يوما وليلة
ثم تخرجه من ذلك الما وصفره بزعفران ثم اجعله في عسل مصفى معمول منزوع الرغوة
والق فيه جوزبوا وبسباسة وقرنفلا ودارصيني وهرنوه وهال ومصطكى
ثم ارفعه واستعمله ان شا الله تعالى **الباب ٢٠ اعمل الارباب**
من الثمار والمجتناة من الاشجار صنعة رب الاجاص الساذج
تاخذ من الاجاص الاسود النضيج ما بدا لك فاخرج نواه والقه في قدر وصب
على كل قفيزين من الاجاص دورق ونصف ما عذب والدورق يكون عشرين
رطلا والقفيز مايه وعشرين رطلا واطبخه حتى يحمر الما وينهري الاجاص اعصره
والق ثفله واعده الى القدر واطبخه حتى يزداد ويصير مثل العسل الرقيق وصفه
في انا ويستعمل الشربة منه اوقية **صنعة رب الجوز النافع من**
اوجاع الحلق والبرودة والطعم تاخذ من الجوز الرطب ما شيت فتدقه
بقشره وتعصره وتاخذ منه ما احببت فيطبخ حتى يذهب منه النصف
ويوخذ منه خمسة اجزا ومن العسل المنزوع الرغوة واحد فيطبخ بنار لينة

حتى

١٦٨

اخرى

حتى يغلظ ويصفى في قوارير ويستعمل عند الحاجة ان شا الله تعالى **صفة**
رب الجوز ايضا اقوى من الاولى يوخذ من الجوز الرطب فيقشر ويدق ويعصر
ويوخذ منه خمسة اجزا ومن العسل المنزوع الرغوة ثلاثة اجزا ومن الطلى
الحلو ثلاثة اجزا ومن الفلفل اوقية ومن الكابة نصف اوقية ومن الزعفران
اوقية يصير في قدر نظيفة ويغلى حتى يغلظ ويصفى ويستعمل لوجع الحلق
صفة الاترج النافع من الحرارة تاخذ من حماض الاترج المنقا من شحمه
وحبه فيدق ويعصر ماوه ويطبخ حتى يصير الى الربع ويصفى في قوارير
ويستعمل ان شا الله تعالى **صنعة رب الاترج النافع من جميع علل المعدة**
يوخذ من حماض الاترج فيدق ويعصر ماوه ويصفى ويوخذ منه اربعة اجزا
ومن السكر الطبرزد او العسل المنزوع الرغوة جزو واحد ويطبخ حتى يذهب
النصف ويصير فيه من الزعفران والجوزبوا من كل واحد قدر مثقال مرضوض
في خرقة رقيقة ويكون ذلك على عشرين رطلا من العصير ويطبخ حتى يقوى وينزل
عن النار ويبرد ويصفى ويستعمل عند الحاجة ان شا الله تعالى **صنعة رب**
السفرجل النافع من [illegible] والحرارة يوخذ سفرجل
عذب فيقشر وينقى جوفه ويدق فيعصر ويطبخ بنار لينة حتى يبقى منه الربع

ويُنزل عن النار ويصفى وينزل حتى يسكن ويبرد القدر ويغلي غلية أخرى
ويرفع في القوارير **صفة رب الآس النافع من الهيضة والاستطلاق**
يؤخذ حب الآس نضيجاً طرياً فيدق ويعصر ماؤه ويصفى ويطبخ في قدر
نظيفة حتى يبقى منه الربع وينزل عن النار ويصفى ويستعمل عند الحاجة اليه
ان شا الله تعالى **صفة رب الحصرم** يؤخذ من عصير الحصرم ستة اقساط ومن
العسل المنزوع الرغوة قسطاً واحداً ويصير في قدر نظيفة ويطبخ حتى يغلظ
ويصفى في القوارير وان كره العسل واحب ان يبرده صيّر مكان العسل
سكر طبرزد والشربة منه عشرة دراهم **صنعة رب الرمان الساذج**
يؤخذ من الرمان الاحمر النضيج المز فيعصر ويصفى ويصير في قدر برام
نظيفة ويطبخ بنار لينة حتى يذهب الثلثان ويبقى الثلث ويصفى في قوارير

الباب ٢١ في طبع الخلال وعمله من الصفصاف

طبع الصفصاف الصفصاف بارد يابس قليل الاضرار بالاسنان كثير
النفع وهو اجود ما خللت به الاسنان من الزهومات مأمون عليها
نافع لها **الخلال المأموني** وهو نبت قصب ينبت في الصحراء
حاد يابس ويبرى البري منه اذا استحق التي الدود من الجوف وانما

سمي

سمي المأموني لعلة اداة وهو خلال يستعمله العوام من الناس وكل خشب
بارد يابس يصلح للخلال وهو انفع من الحار اليابس واجود ما استعمل الخلال في الفم
بعد ان ينقع في الما ليلة او ليلتين ليعوج من التخليل ولئلا ينكسر بين الاسنان
فيحتاج الى اخراجه بالمنقاش **عيدان الخلاف** وعيدان الخلاف باردة معتدلة
بين الرطوبة واليبس ولا يستعملها الا اوساط الناس وعند فقدان الخلال الجوال
الادب في الخلال اخذ الخلال من المروة لتنظيف الاسنان وتنقيتها من
اللحم لان اللحم اذا بات في الفم نتن لاسيما ان كان فيه صلابة **وانشدت لبعض
الكتاب في رجل كان كثيراً ما يعاشره فلم ير له عناية بالخلال فقال**

سالت عمراً خلالاً • فقال لي ما الخلال •
فقلت عود لطيف • للسن فيه جمال •
يبقي الثغور وفيها • كرله ومحتال •
فقال ذلك شي • فيما اراه محال •

وانشدت لابراهيم بن المهدي في صفة الخلال شعر

لا بد بعد الاكل من خلال • اعده الخادم للرجال • مبرق من صفصافة المختال •
برى لطيف الكف في اعتيال • ارق جسماً من الخلال • واشبه الاشيا بالمحال •
حكاه جسم الصب في الخيال • او دنف ناقه من اعتلال • كانما بكف ذي دلال •
يسعى بها في فتية اقيال • كعصب اللجين ذي انصقال • مقدودة الاجسام والمثال

عال

مقومات القد كالنبال • متفقات الطول والاشكال • متنوعات من مكان عال •
من وافر الاغصان الاهوال • مكتسيات من يدى الليالى • قشرا من الزمرد الجوال •
يغذى بما طيب زلال • فذجازه الصوب من الغزال • بواكف من قطر الهطال •
يلقح بالجنوب والشمال • في غدوات الصيف والاصال • حتى اذا ما تم في كمال •
بادره الخادم باعتدال • يختال من اغصانه الطوال • ما كان ذا قدود اعتدال •
وجفف الاغصان في الظلال • ثم برا منهن كالنبال • مدبة امضى من النصال •
مثل رماح غير ذى نصال • تعد للطعن وللقتال • ممدودة الاطراف والاوصال •
قد شدها باقان الحبال • وباعها للناس غير غال • وصانها الخازن في الرحال •

وانشدني ابو الحسين لنفسه في مثل ذلك شعر

رايت خلالا في بنان مواكل • براه لطيف الكف كالقدح قاتل • كان الذي عاينت منه بكفه •
قضيب من المامين در مشاكل • فهذا الهدا منشبه باعتداله • وهذا الهدا متشبه بالتمايل •
يبقابه كاس النديم من القذى • وتقذابه الكيزان من كل خايل • له بدل بعضو بجل مكانه •
بجسم سقيم الجسم في الناس ناحل • وخف على الايدى فلجنس بجسه بل عندما تعطيه كف مناول •
اذا قام بين الناس طي بدين • اماث واحيا بالجحاط الفواتل • فكم من قتيل للبسن بدركه باده •
ومن والد الاحشا حوان ذاهل •

الباب ٣٢ عمل الاشنان والحلب

وتحبيص

وتحبيص البنك المطيب صفة اشنان كان يعمل للرشيد يوخذ
من القرنفل والسليخة والقرفة والفاقلة والقليجة من كل واحد جزو ومن المصطكى
والاذخر والسعد والنبعة اليابسة جزو ومن المرزنجوش ثلاثة اجزاء ومن الطين الابيض
المكى خمسة اجزاء ومن الاشنان البارقي ضعف ذلك او ثلاثة اضعافه ومن الارز
الابيض المبلول المطحون المجفف المنخول مثل الاشنان يدق كل واحد على حدة
ويخلط ان شا الله تعالى **صفة اشنان دون ذلك في العمل** يوخذ الاشنان
فيدق دقا ناعما ويدق معه مثله من الطين الابيض منخول مثل ربعه وصندل محكوك
مثل نصف سدسه ويصب فيهما كافور ويعجن به عجنا جيدا حتى لا يبين فيه ويستعمل ان شا الله تعالى
صفة اشنان اخر دون ذلك يوخذ الاشنان الابيض فينقا ويدق ويطحن
وينخل ويعزل ناحية ثم يوخذ من الطين الابيض المحكوك مثل نصف الاشنان فيدق
وينخل ويخلط به ثم تاخذ له من الاذخر المدقوق المنخول مثل ربعه وكذلك من السعد
ايضا ويخلط الجميع بماء كافور ويفرك ويستعمل **صفة عمل الحلب الابيض الخالص**
يوخذ الحلب فيفتش ويدف وينخل وتقشيره ان تدقه دقا خفيفا فانه يقشره فاذا
دق ونخل يعجن بدهن زنبق سابوري ثم يجعل في جوانب برنية ويخرج في مراتب
متوالية تكب البرنية على المجمر وتدخن به حتى يجمعه وتسد راس البرنية وترفع

فاذا الحبيبج اليه اخرج منه وجعل في مضرب ويعجن بدهن زنبق سابوري
وطيب بدهن بلسان ودهن اترج وماكافور واستعمل ان شا الله تعالى
صفة المحلب الخاصة السلطاني تاخذ المحلب الجيد فتنقيه واحدة واحدة
وتقشره تقشيرا جيدا وتنشفه حتى لا يبقى فيه صفرا ولا برودية ثم تدقه
وتنخله بمنخل صفيق وتجعله في برنية زجاج وتعجن بزنبق فارسي وتبخر بالعود
والكافور الجيد في ثلاثة ايام مائة مجمرة وتحركه وتخلطه وتلصق في كل يوم مرتين
فاذا انتهى جعلته في قدح واذبته بزنبق سابوري والقيت عليه شيا من دهن وزد
فارسي ودهن بلسان ودهن اترج وكافور جيد وكافور مسحوق على مقدار ما
تريد **صفة محلب العامة الاسود** تاخذ المحلب الجيد فتدقه وتنخله
وتعجنه بزنبق جيد وتلصقه في برنية وتبخر بسك وقسط مر وظفر وميعة
يابسة وزعفران وصندل ثلاثة ايام كل يوم ثلاث مرات ثم تداف بزنبق
في قدح ويلقى فيه ميعة سائلة ويدق له جوز وبسباسة وقرنفل وصندل
وكبابة وقاقلة ويخلط فيه ويصب عليه ماكافور وعكر البلسان ان شا الله تعالى
ولابراهيم بن المهدي في صفة الاشنان والمحلب شعر
اشنان دانق من البلور • محفوفة الاوساط والظهور • فيها مثال الوحش والطيور
دانات

فيهن

فيهن اشنان من العبير • كانه مسك على النحور • اشبه شي بمحض الكافور •
كالخز في اللمس وكالحرير • وقدح المحلب في التقدير • مملوة من محلب الغزير •
معجون من قبل ما الكافور • بدهن بان وبدهن خيري • لها نسيم فاح كالبخور •
اذكى من العنبر في الصدور • اطيب من غالية الامير • لو غطا المحكم التدبير •
من فضة مزهرة التطهير • كالوشي في التشمير والتحبير • في كف ظبي شادن غرير •
عيناه عينا فاسق مخمور • له انابيب من الشعور • في بدن الجني قضيب نور •
ملعقة من ذهب نضير • قد صنعت بالجوهر الخطير • يغترف المحلب للحضور •
يدبون في القوم كالنحور • **وللاخر في مجمع الاشنان شعر**
ومجمع من صنعة الدهان • فيه مثالات من العقبان • كهيئة الصندوق للاواني •
عليه من اصباغه سدران • مفصل بسائر الالوان • مجرد وفي الغدر كالطيلساني •
مصور فيه انوشروان • في موكب زين بالفرسان • كانه جزع من اليمان •
كالزهر في حاشية البستان • فيه من الالات للضيفان • اشنان دانات من الحسبان •
مخروطة الرووس والابدان • محفوفة ما ان لها من ثان • فيهن اصناف من الاشنان •
الطيب من ذرا ير النسوان • ومحلب عجن بالادهان • بدهن ورد وبدهن بان •
ما ان له في الطيب من ثان • في قدح مدور الاركان • فيه مثالات من العقبان •

خيري وفي نسخة الود[illegible]

قد صورت نعد واعلى عزلان ۝ تعنزف المحلب للاخوان ۝ قد كللت بالدر والمرجان
اذا ابدت فى يد الغلمان ۝ تدور كالكاس على الندمان ۝ من كف ظبى حسن للعيان
معقرب الصدغ كصولجان ۝ فى كل خد منه وردتان ۝ مدله بالطرف للاذهان
الطيب ما تغسل به الابدان ۝ من بعد ان تغسل بالاشنان ۝ وبعد اخذ المحلب الرومان
بالبنك والسعد من بنان ۝

صفة بنك محمص طيب للبدن والحمام

البنك هو شى يحمل من اليمن يقولون انه يتخذ من اصول ام غيلان منه ابيض واصفر وله رايحة طيبة وله خاصية فى تقوية الاعضا وتنشف ما تحت الجلد من الرطوبة وينقى الجلد ويطيب رايحة البدن ورايحته تقوى الدماغ الذى ناله البرد وهو حاد يابس فى الدرجة الاولى وهو جيد للمعدة ويقطع رايحة النورة التى تعمل لحلق الشعر وقيل هو عقد تخرج فى اغصان الاس يوخذ من البنك الاصفر ومن الصندل الاصفر الجيد ثلاثين درهما ومن القرنفل وزن عشرين درهما ومن الورد وزن خمسة عشر درهما ومن الزعفران وزن خمسة دراهم ومن السليخة الحمرا الرقاق والسنبل من كل واحد وزن ستة دراهم يدق الجميع باسره ويطحن ويحمص بما الورد ويبخر بالعود الهندى وبالكافور والزعفران تبخيرا جيدا ثم تاخذ من القاقلة والجوز بوا والبسباسة من كل واحد عشرين درهما ومن الكافور وزن درهم ويفرش الاول فى طشت ثم ينخل عليه الافاويه ويرد

الى الطحن ويبخر البرنية بالعود والكافور تبخيرا جيدا فانه يجى غاية من الغايات

صفة بنك محمص اخر

يوخذ بنو بنكا ومن القليجه ربع من ومن القرنفل عشرين درهما وربع من جوز بوا وعشرين درهما سنبل وعشرة دراهم هال وستة وار بعين درهم قرفة ونصف اوقية زعفران يدق الجميع ويحمص بما التفاح ويطحن طحنا ناعما ويبخر بالعود والكافور

صفة بنك محمص سلطانى

يوخذ من البنك الاصفر الخفيف العراقى منا ومن الصندل الاصفر المقاصيرى ربع من ومن القليجه ربع من يدق ذلك دقا ناعما وينخل الجميع بمنخل شعر ثم يطرح عليه من النمام ثلاثين باقة وقشور التفاح البنانى قشر ثلاثين تفاحة وقشر ثلاث نرنجات صفر تقطع تقطيعا صغارا ثم يصب عليه منا من ما ورد ثم يطرح عليه وزن عشرة دراهم زعفران مطحون ثم يعرك عركا جيدا حتى يتداخله الزعفران ثم ينشره على نطع حتى يقارب الجفاف فاذا عزمت على طحنه او قد له بارحم ثم جففه عليها ثم اطحنه طحنا ناعما وتخلنه بمنخل شعر صفيق وزن عشرين درهما زنبق سابورى جيد ثم دهنته به وحركته حتى يتداخله الدهن ثم رددته الى المنخل فنخلته حتى لا يبقى من تكبيل الدهن شى وخذ وزن عشرين درهما قرنفلا ووزن عشرة دراهم جوز بوا وعشرة دراهم كبابة وعشرة دراهم هرنوه ووزن عشرة دراهم هالا ثم دققت الجميع حتى يبالغ تلبيز البنك

ثم تعمد الى وزن خمسة دراهم زعفران مطحون فاطرحه على ذلك ووزن ثلاث مثاقيل
بلسان ومثقالين دهن الاترج ثم يلت به لتا جيدا ثم تعمد الى وزن خمسين درهم من
الماورد الجوري نوع منه طيب الرائحة فتصبه على تلك الافواه ثم تعجنه في
الصلايه ثم تطرح البنك على ذلك ثم تخصه بيدك حتى يداخله ثم ترده الى المنخل
فتنخله حتى يذهب بعد ذلك نخاله ثم تجعله في برنية زجاج وتبخره في كل يوم عشرة مجامر
بالعود والكافور والزعفران ثلاثة ايام على الولاء وتحركه حتى يبالغ البخور في جسمه وتستعمله
ان شا الله تعالى **صفة بنك مختصر اخر وسط** يوخذ من البنك الحرا في الاصفر
منا يدق وينخل بمنخل شعر ثم يوخذ من القليجة ثلث من ويوخذ من الفاغرة ثمن من
ومن السنبل وزن خمسة دراهم ومن الصندل وزن خمسة دراهم يدق ذلك كله
وينخل مع البنك ويصير في طشت ويلقى عليه ربع من من عصفر احمر جيد ساطع الحمرة
ويجفف في الشمس ويطحن ثم يجعل في سطل ويصب عليه من الما مقدار ما يصير مثل السدر المضروب
ويصب على البنك ثم يخص حتى يداخله العصفر ويبسط في الشمس حتى يجف ويطحن طحنا
جيدا وينخل بمنخل شعر ضيق ثم يصب عليه من الزيبق الفارسي وزن عشرين درهما ثم يلت به
لتا جيدا ثم يرد الى المنخل حتى يذهب بكتيله ثم تاخذ وزن عشرة دراهم قرنفل
ووزن عشرة دراهم جوزبوا فتسحقها سحقا ناعما وتنخل عليها وزن مثقال دهن

البلسان ومثقال دهن الاترج ووزن خمسة دراهم كافور ثم تخلط في الصلاية
ويصب عليهما وزن خمسين درهما ماورد جيدا ثم تطرحه على البنك وتلته حتى يتداخله
ثم ترده الى المنخل ثم تجعله في برنية زجاج وتبخره بالظفر الهندي ثلاث مجامر وبالقسط المر
والزعفران ثلاثة مجامر وتبخره بعد ذلك بالعود والكافور **وانشدني ابو الحسين
الكاتب في البنك شعر**
البنك يذهب ما في الكف من غمر * وكل ما كان من حلو ومن زفر *
لا تنكرن اذا الفراش جاء به * ان تغسل الكف في الاسفار والحضر * لا شي اطيب من بنك غسلت به
لكني بعد طعام طيب عطر * كانه المسك لونا ان بصرت به * والحر لينا على الكفين والبشر *
وما افكر في الاشنان اني ظفرت به بداي وليت السعد في سقر * فذاك غسل الذي من بعد والده
وذاك غسل بني الاملاك من مضر

**الباب ___ الادب في غسل اليد قبل
الطعام ومن بعد الفراغ منه** ينبغي للمعاشر الاديب النديم اللبيب ان يكون نظيف
الكف نقي الظفر متعاهدا للتقليم والتخليل بين اصابعه وغسل يده ومضمضة فمه في اوقات صلاته
ومطعمه طيب المغابن عطر البشرة نظيف الوجه والشارب والانف نقي الجبين مستعملا
للسنون واخذ السعد بالغدوات وتسريح اللحية وتنظيف الثياب والعمامة خاصة
لان العين كثيرا ما تقع عليها متبخرا بالبخور والمسك والغالية واصناف الذرائر على
الشعر والثياب **فاما** البخور فللثياب **واما** المسك والكافور فللشعر **واما**

وينشد البسلع ... والراح والزهر * ... [illegible]

والكبراء

الذرابر فعلى الجليس فهذا لا بد منه لمنادمي الملوك والروسا ومجالس السادة
ان يجلس في مرتبته بحسن ادب وسكون جاش بغير اتكا ولا مد رجل ولا حث
بثوب ولا الجنة ولينهض بنهوض الملك ويجلس حيث يشير اليه ويدنو اذا ادناه
ويجيب اذا ساله ولا يتخلف اذا دعاه ولا ينهض عن المايدة اولا ولا يمد يده بديا
ولا يلعق اصابعه ولا يغمس انامله ولا يسرع المضغ ولا يكثر الضحك ولا الكلام
ولا يعض اللحم باسنانه ولا يرد ما عض في الصحفة ولا يتناول ما بين يدي غيره ولا
يكثر اللقم ولا يفتت الخبز ولا يتجلجل ولا يغمس الخل ولا ينفض البقل ولا يغمس الخبز في الدسم
ولا يكثر من اغتراف المجبوب والامراق خوفا من يسيل على الثياب وينسب الى
الشره وسوء الادب ولا يفسخ الدجاج بيده بعنف خوفا من الازدلاق وهوان
يكون تحت جلد الدجاجة او في معاطف اكتافها دسم فيطير على ثياب من يكون بازايه
او يكون ملاصقا له بل يقطع بالسكين على مواضع المفاصل ولا يعمل يده في الحلوى ولا يبرد
فيه الطعام الحار ولا يزدرده ولا يكثر شرب الما ولا يتجشا ظاهرا ولا يتمشش
العظام ولا يمص المخاخ ولا يعض الفواكه ان حضرت قبل الطعام ولا يمد يده الى قطعة
لحم مشهورة ولا بيضة منظورة ولا سنبوسجة مشتهاة ولا ما تنازعت الانفس اليه
ووقعت الشهوات عليه فانه بلغنا عن الاصمعي انه ذكر للرشيد ان ابا الوضاح

الفزاري

توك

الفزاري حدثه قال قلت لسليمان بن عبد الملك لم لا توليه ابا غانم القرشي ولاية تصلح حاله
فيها مع قرابته منك وحرمته بك فقال يا ابا الوضاح انه يفعل اشيا البيسة من فعل ذوي
المروات قلت وما هي اصلح الله تعالى امير المومنين فقال يتخم في بيوت الاخوان ويلبس المظلة
في الظل ويعدو على بيضة البقيلة فيا كلها قال الاصمعي قال لي الرشيد لا مددت يدي
الى بيضة البقيلة ابدا وان يأكل مما يليه ويستحب للنديم ان يكون حسن البزة سري
الثوب نظيف المعاطف والذيول ولكن نبيل الهمة في الثوب الاول ليسيره وبالاعلى نظيف
المخفي من الملبس مثل القلنسوة والسراويل والتكة والجورب ومنديل الكم وما جانس هذه
الاشيا فاذا تمت له هذه الحال وكملت فيه الخصال كان محبوبا الى القلوب سهلا على
الارواح لا كما قيل في ابي يعلى الكاتب القرشي شعر

نعمة الله لا تعاب ولكن ربما • استقبحت على اقوام • لا يليق الغنى بوجه ابي يعلى •
ولا نور بهجة الاسلام • دنس الثوب والعمامة والبرذون والبغل والقفا والغلام •
لا تحسنوا افلامه فتمسنوا • من ديما المحسنين في الاقلام

الادب في المواكلة على المايدة

وينبغي للاديب ان يغسل يده اذا قرب اليه الطست غسلا نظيفا ويتفقد الاظفار
في اسرع وقت ولا يمس بيده شيا قبل الطعام وقد بلغنا ان رجلا غسل يده مع المامون
وابطا الغلام عليه فسبقه بيده الى مرتبة فقال له المامون اعد غسل يدك فغسلها

ثم لم يلبث ان سبقت يده الى لحيته فامره ان يعيد الغسل ايضا فقال له لا بل
اليد الا الخبز ومثل هذا اكثر الا ان الاختصار اشبه بنا واحسن في هذا الموضع
فاذا قدمت المائدة فليبتدي بالملح ويختم به وليأكل بعد الرئيس وليجمل
على ما رسمناه له في باب اداب الاكل مع الملوك وابتدانا به في اول هذا الباب
ان شاء الله تعالى ولا قوة الا بالله العلي العظيم وينبغي للاديب ان يبتدي اولا ما خذ
المحلب ثم ياخذ الخلال فينقي به ما بين اضعاف اسنانه من فضلات اللحم فانه ان مكث ذلك
فيها او بينها شي نتن وفسد رائحة الفم ثم ياخذ الاشنان فيغسل يديه ويدلكهما
جيدا ولا يقرب بيديه فمه فان جماعة من العوام تغسل ايديها بالاشنان في [illegible]
حتى اذا ابدت خضرته وخرج وسخ الطعام والزهومة دلكوا بها شفاههم وافواههم
فذلك مفسد للفم مغير له وان اعطوا منديلا اهنئوه ووسخوه بالزهومة
لانهم لم ينقوا ايديهم ولكن الاجود ان يبتدي فيغسل يديه بالاشنان ويدلكهما
به ثم يغسلهما منه ثم ياخذ اشنانا خاصة ويدلك به فاه واسنانه وشعر شاربه
وكل ما لحقته الزهومة ثم يدلك اصول اظفاره وبين اصابعه وتحت خاتمه على ان
نزع الخاتم انظف ثم يغسل يديه منه وياخذ المحلب ثانية والاشنان ويغسل بهما فاه
ثم بعد ذلك البنك والسعد ويغسل يديه وفاه بالماء ثم ياخذ بعد ذلك شيئا من

ماورد

ماورد ويغسل به وجهه ويديه ويسرح لحيته وياخذ مجلسه وينبغي للاديب اذا اكل
مع ملك ورفعت المائدة ان لا يغسل يده معه في المجلس ولا بحيث يراه ولكن يعتزل في ناحية
لا تقع عينه عليه فيغسل يده ويتوضا ويصلح نفسه على ما عودها من تسريح لحيته وتعطير
نفسه فانه بلغني انه كان اول غضب المعتصم على الافشين انه اكل عنده ودعا بالطست حتى
يراه المعتصم فقال المعتصم هذا التيس الطويل اللحية يدعوا بالطست حيث اراه خذوا
بيده واخرج وهو يقول هذا اجز امر اسا ادبه وقصر رجل في غسل يديه وكان الداعي
ظريفا فقال له انق يدك اعزك الله تعالى والا دنست منديلنا وغسل اخر يديه ولم ينقها
فلما مسح يده قال صاحب البيت يا غلام احمل المنديل مع صاحبه اذا انصرف فانه قد
وسخه علينا ولا يصلح لنا فخجل الرجل وانصرف واتبعه الغلام بالمنديل فوجه اليه مكانه
منديلا جديدا وكان عبيد الله بن سليمان يبطي في غسل يديه ويقول احكم اليدان يكون
زمان غسلهما بمقدار زمان اكلهما قال وسئل المامون اليزيدي عن اخلاق العباس
وكان قد امره بتاديبه وعشرته فاخبره انه لا يفلح وانه لا همة له فقال له وكيف علمت
ذلك قال رايته وقد ناوله الغلام اشنانا ليغسل يده به فاستكثر ما وقع في يده منه
فرده في الاشناندانه ولم يلقه في الطست فعلمت انه بخيل والبخيل لا يصلح للملك ومن
سنن العجم الخلال وغسل اليد قبل الطعام ولم تكن تعرفه العرب في قديمها وهذا

وقبل اللحم الكبير

غلط فان النبي صلى الله عليه وسلم قال الوضوء قبل الطعام ينفي الفقر وبعده ينفي اللمم
واراد بالوضوء غسل اليد واللمم صغار الذنوب **واما** يجعل رب البيت يغسل يده
لينفي الحشمة من الذين حضروه ويكون اخر من يغسل يده يتوخا بذلك التجمل اماطه
اذى الغمر عن ايديهم هذا مع الاكفا والمتعاشرين **فاما الملوك** والسلاطين فقد تقدم
الوصف في تعظيمهم واجلالهم وليس من المروة الاكل من طعام لم تدع اليه ولا حضور
مجلس لم يومن حضوره ولا الاحتشام ولا الاستغنام ولا الاكل اذا وجدت القوم
في اخر الطعام ولا الانهماك في الاكل بعد شبع القوم ولا التثقيل في الجلوس ولا
الالحاح في الطلب ولا التنخع والتنخم والطشت عند غسل اليد ولا المخاط ويقال
لمن فعل هذا المكوكب هو من قلة الادب **الباب الاربعون في اكل الصعلوك**
مع الروسا والملوك اعلم ان من الادب عند حضور الطعام قلة
الكلام والصمت على الموايد وترك الحديث **فانه بلغنا** ان ملوك الاعاجم والفرس
قد كانوا يستعملون السكوت عند الاكل حتى صيرت كلامها بالزمزمه ومعاطاة
خدمها بالايما لئلا ينتثر من بين اسنانها ومن السنتها شي قليل يتساقط الطعام من
من افواهها ونحري ان نعد من الادب الحسن فان ذلك كان من وقوع الفتات
اللقم على المايدة عافت النفس الماكول وكرهت معاشرة المواكل ومنادمة المنادم

وكانت السقطة من العين **وينبغي** للاديب ان ياكل دون الشبع وفوق القوت وان
يصغر لقمته ويتحرى بها مواقع الدسم ولا يرددها قبل ان يجيد مضغها ولا يدخلها
الى فيه الا بعد ان يرد الاولى لان الموالاة باللقم لا يكون من شره ولا يعض اللقمه
بفمه ثم يعيدها في الصباغ ولا في الانا ولا يلاحظ مواكليه فيقطعهم عن الاكل وهذا
ضرب من البخل **وقد بلغنا** ان اعرابيا اكل مع معوية فلما رفع الاعرابي اللقمة الى
فيه قال معوية يا اعرابي خذ الشعرة من اللقمة فقال وقد اهتممت باكلي حتى نظرت
الى شعرة في لقمتي ولا والله لا طعمت معك ورمى باللقمة ونهض عن المايدة ويأكل
باصبعين بلطافة وهدو وحسن صمت ويبتدي بالملح بعد ان لا يجمع الابزار من السكرجه
بالتحريك ويتناول من الخل والبقل والخشني وقية شيا يسيرا لم ياكل الطعام بعد
الرييس ولا يسبقه بالاكل ولا يبادر الى ما لحظته عيناه **وقد كان** محمد بن الوزير
الحافظ اكل مع بعض الاشراف وكان بخيلا فجعل يلاحظه في الاكل والحافظ ممسك
متشاغل بالخل والبقل فقال في ذلك **شعر**

رايتنا . كان ابا العباس لم ير نعمة . ولم يوت في خير ولم يخل من اذى . اذا ما دنا وقت الطعام
لديه جبا وكي لا يغزو ويلحى . وان قرب الطباخ لونا فانما . يقربه بعد الفراغ من الاكل
وما رفضه اياي الا لانني . وقد اوجعت في الخل والبقل **وقال فيه ايضا شعر**

فان هو استدعاك ابنسابه •
خبز ابي العباس مستوثق منه • ولكن عوضه ممكن •
فانما اعضاوه اعين •
يوما فكل من حيث لا يفطن • وعم ما تاكل في عينه
وينبغي له ايضا ان لا يمص اصابعه مما يعلق بها من الطعام ولا يخرج شيا علق باسنانه
ولا يجر ما بين يدي غيره الى بين يديه ولا ينفخ في الطعام الحار فان ذلك يخرج من الفم
بصاقا مقطعا وبخارا ولانه لولا الحرص عليه والرغبة في المبادرة لتركه حتى يبرد
لان هذا من السخف وخلاف على ذوي الادمانة والسرر والنبل ولا يحسو الاذيب مرقا
من صحفة ولا يستقصي ما فيها ولا يرفع اللقمة حتى يبتلع ما قبلها ويزدردها ولا
ينظر في الصحفة عند مضغه ليميز لقمة اخرى فان ذلك نقصا عند ذوي المروات
وعار بحضرة الروسا والسادات • **وبلغني** انه قدم على معوية اعرابي بدوي فلما
قربت المايدة دعاه معوية وكان الاعرابي جايعا فجعل ياكل اكل جايع منهوم واقبل
ياكل من هاهنا وهاهنا ومن بين يدي معوية فاغتاظ معوية عليه وقال يا اعرابي
انك لبعيد النجعة فقال العربي منتجع يا امير المومنين وجعل ياكل من كل ما يجي بين ايديهم ويقطع
اللحم باسنانه وياكله ومعوية يغتاظ فقال يا اعرابي اما تعد سكين تقطع بها اللحم
فقال يا امير المومنين كل امرء سكينه بين جنبيه وهو مع ذلك ياكل لا يقصر ومعوية
ينظر اليه فقال له حين عيل صبره ويحك يا اعرابي ما اسمك فقال القمن يا امير المومنين فقال

اشهد

فقال

بعد الحال

اشهد انك لقمن • **وقد عاب محمود بن الحسين الكاتب رجلا اكولا فقال**
لنا صاحب جا في الطباع نعافه • ما ترى منه عند الاكل نفس معاشره • له لقمة في الكف
منه ولقمة بفيه • واخرى قد رماها بناظره • ورابعة في الحلق قد لجلجت به • تحشرج
من ترداده في حناجره • ويعجبني ان يكثر الضيف اكله • وليس كذا ايما بدا من مقادره •
ولاخر يصف رجلا بالشره ويصف القري ولاكل وقت شعر
يتمشى المسكين عنه فاختلم • ومن رأى في النوم لحما تم • قال الطبيب خفف الطعام فلم
يسمع لما قال الطبيب التخم • وخالف الطبيب فيما قاله وبات يحشو النما على لقم
ما العيش الا الاكل والشرب • وان دخلت من ثقل الطعام في الحرم حتى الجفان المترعات للقرى
بالشحم واللحم كامثال الاكم • ولا يجي طللا بذي سلم • وحي اطلال التريد والادم
ومن الادب ان لا يحشي الرجل اخوانه في وقت الاكل فان ذلك ليس من المروة بل يحل
لذلك محل المطفل الثقيل والمستكره الذليل كما اصاب لمحمد بن عمرو في بعض نزهه وقد
هجم عليه طفيلي وهو ياكل فاحتشم ان يدعوه فقال له هلم فقال الطفيلي ولم يقال
ثم اهوى الى الطعام • **ولبعضهم شعر**
كل يوم اجول في ساحة الحي • اشم القتار شم الذباب • فاذا ما رايت اثار عرس
او ختان او دعوة الاصحاب • لم اعرج عن النعم لا ارهب شتما ولكمة البواب

سستحقا بمن دخلت عليه غير ما خايف ولا هياب • فنوا في الف ما قدموه من
صنوف الطعام لفت العقاب • اكاهنا من التكلف في الغرم وجور الخباز و القصاب •
وقد استحسن قوم الحديث على الموايد وهو صاحب المنزل و المايده ليبسط به
المنقبض ويونس به ويزداد الاكل من الاكل عند تذكيره وينشط بكثرة تكريره
كما قال بعض الشعرا صادف زادا وحديثا ما اشتهى ان الحديث طرفا من القرى
وقال الحسن بن علي بن ابي طالب صلوات الله تعالى عليه وعلى ابايه اطيلوا الجلوس على
الموايد واكثروا من الحديث فانها اوقات لا تحسب من اعماركم وقال علي بن علي
الخزاعي اني لاخدع ضيفي بالحديث له على الخوان الى ان يبلغ الشبع وكما قال
كيف احتيالي لبسط الضيف من خجل • عند الطعام فقد ضاقت به حيلي • اخاف يزداد
في الاكل احتشمته • والصمت ينزله مني على البخل • وبلغنا عن بعض المجان انه اكل
مع بعض البخلا وعلم ذلك منه فلما ان كان في نصف الطعام قال صاحب الطعام الحمد لله
وتوهم ان الضيف يرفع يده وفهم الضيف ما اراد فنكس راسه وقال بسم الله واكل
واكل محمد بن الحسن مع رجل فلما كان في وسط الطعام سمعه الرجل وقد قال
الحمد لله فنهض عن المايدة وقال اعطي الله تعالى عهدا ان عاودت ما فعلت في هذا
الموضع فانك اردت اعلامنا انا قد شبعنا ثم قام الى الدواه وكتب شعر

وحمد الله

وحمد الله يحسن كل وقت • ولكن ليس في اولى الطعام • لانك تحتشم الاضياف فيه •
وتامرهم باسراع القيام • وتوذيهم وما شبعوا بشبع • ولكن ليس من خلق الكرام •
وبلغنا عن رجلين كانا يتنادمان فكان احدهما اذا اكل الاخر عنده رغيفا يقول
له غلامه يا مولاي قد سار هذا ميلا فاذا اكل هذا رغيفين قال قد سار هذا فرسخا
فيقول له المولى ويلك الحمه فياتيه بكوز من ما فيشربه و ياكل فيقول له الغلام يا مولاي
انه يمشي بلجامه وفهم ذلك الرجل فلما ان دعاه فقدم المايدة والخبز عليها مكسر فقال
له ما هذا الخبز فقال هذا اخي لا تعرف الاميال من الفراسخ وكان يقال الاطيبان
الاكل والنكاح وكان يقال ما بقي من اللذات الا ثلاث الاكل والحديث والنكاح
وانشد بعضهم
حسن اكل الفتى يدل على ايناسه • ضيفه وبسط اكيله • وتراه يقل منه فيدعوا
ذاك اضيافه الى تجميله • واحسن من هذا قول دعبل شعر
اموت من الجوع في المكرمات • وضيفي يموت من الكظة • ومن حق الرييس والملك
النفيس ان لا يكون بخيلا بطعامه ولا ضنينا بماكوله ينشط من اكل وينبسط من
احتشم ويبتدي من غفل ويلقي بين يدي الناس ويامر بالقايه ويكون واسع الصدر سريع
الرضا بطي الغضب بعيد الحقد ومن اخلاق الرييس ان يكون حمولا وقورا لطيفا حليما
سامحا سخيا كريما يقبل الزلة ولا ياخذ بالهفوة مفضلا باذلا ولا متخلفا ودودا

جوداً اماله معتقداً الاخوانه صاحب بشر ولقا وحسن اعضا وحيا لا ينافس
ولا يد السر ولا يبخل ولا يغفل ولا يبطل ان سئيل اعطى وان لم يسال ابتدا لا
بالجهم ولا بالعبوس ولا بالقطوب سمح النفس سخي الكلام ظريف الغلام كما قال
ابراهيم بن المهدي في عمه المامون شعر صفوح عن الاجرام حتى كانه
من الصفح لم يعرف من الناس مجرما • وليس يبالي ان تكون به اذًى • اذا ما الاذى
لم يغش بالكره مسلما وخلاف ما قيل في عمرو بن عثمان الكاتب الموصلي شعر
كاني حين اكل خبز عمرو • طويت عضون صفحته بحر • واني حين اكل خبز عمرو •
ولا اشجع من ابي شبل هزبر • فتًى لرغيفه قرط وشنف • وخلخال من خرز وشذر •
اذا كسر الرغيف بكا عليه • بكا الخنساء اذ فجعت بصخر • ودون رغيفه قلع الثنايا •
وحرب مثل وقعة يوم بدر وقيل في اخر شعر
يا تارك البيت على الضيف • وهاربا منه من الخوف • ضيفك قد جا بزاد له •
فارجع فكن ضيفا على الضيف وكما قيل في ابي نوح شعر
لابي نوح رغيف • ابدا في حجر دايه • وعلى الجانب سطر • خط فيه بعنايه •
ابد المسح الدهر بكم ووقايه • فسيكفيكهم الله • الى اخر الايه •
ولقول ابن بسام شعر خبيصة تعقد من سكر • وبرمة يطبخ من قنبره

عندى

عندى فتًى من حسن اخلاقه • يطبخ قدرين على مجمر • ولبس ذا في كل احواله •
لكنه في الدعوة المنكرة • يقول للاكل من خبزه • تعسا لهذا الجوف ما اكبره •
وبلغني ان اباه انشد هذا المقطوع وهو على نبيذ في اخر النهار فضحك وقال قبحه الله
تعالى ما اكثر محاله وكذبه ثم امر باحضار ما في صناديق مطبخه من الحلوى فوجد عشرين
جاما من حلوى بين فالوذج الى خبيص الى كلابيه الى لوزينج فقال يكون اظلم ممن يقول
خبيصة تعقد من سكره • لمن في خزانته قدرات فضله من يومه • واحسن ما امرئ في السخا
يجود بالنفس اذ ضن الجواد بها • والجود بالنفس اقصى غاية الجود • ومن الادب
عند الشرب وينبغي للنديم اذا جلس للشرب مع الملك ان يجلس في المرتبة المعروفة
لا يتجاوزها الى ما هو اعلا منها ولا يحط نفسه عنها ولا يكثر الاتكا بين يدي
الملك وليكن منتصب الجلوس خفيف الوطاة ان قام الملك قام لقيامه ويحذر
التبسط والتمدد والتمطي والتثاوب والتنحنح والبزاق وتفريك اليدين وفرقعة
الاصابع واللعب بالخاتم والعبث باللحية والعمامة ولا يكون من شانه التفديه
والتهنيه ولا التشميت عند العطسة ولا الاسراع بالتحية ولا العبث بالفاكهة
والرياحين والازهار ولا التناول للشمامات ولا الاكثار من النقل بعد الشرب
فان فاعل ذلك يسمى الطحان ولا يرمي بنقل ما امتصه من الفاكهة بحضرة

ولا يجص الفاكهة نهشًا بل يقطع منها حاجته بالسكين قطعًا ولا يكثر شم الريحان
ولا ادارة اليد فيه ولا يقطع رؤسه ولا ينفضه عند اخذه ولا يفركه ولا يمضغه
ثم يلفظه وليكن شربه مصًّا وكرعهُ جرعًا ولا يشرب من الشراب ما لا يطيق ويزول
معه عقله وليصب لنفسه ما يعلم انه يقوم به ولا يرفع القدح قبل الملك ولا يصب
نبيذًا قبل صب الملك ولا يشرب الا بعد شرب الملك او معه ولا يقترح صوتًا
ولا يطرب بغنا ولا يوقع على الحان ولا يبدو امنه هزل ان ناوله الساقي قدحًا
اخذه بلا ازدياد ولا نقصان ولا مماكسة ولا مماراة فاذا احس من نفسه
بسكر اسرع القيام والانصراف وهو يملك نفسه ولا يلمس كف غلام عندنا ولته
الكاس ولا يكثر ملاحظته عند معاطاته الراح ولا يشير اليه ولا يغمزه ولا يخمشه
فانه بلغنا ان ابا دلف العجلي كان يشرب عند المامون فلما ناوله الخادم رطلًا
لمس يده وكان الشراب قد غلب عليه فنظر اليه المامون فقال اصرفوا القاسم
فقد سكر فلما اصبح ابو دلف سال غلامه عن حاله وعن سبب كلام المامون بما تكلم
به واصرافه اياه على اقبح الاحوال فقال لم تزل تردد طرفك الى خادم امير المومنين
وتلاحظه وتغمزه فلما ناولك رطلًا لمست يده فلما راك امير المومنين قال اصرفوا
القاسم قد غلب عليه السكر فقال ابا دلف انا لله وانا اليه راجعون اسانا الادب

وفعلنا

هذان البيتان ١٨

وفعلنا ما لا يعيش بالاحرار واهل المعرفة ثم كتب المامون الى رقعة في اخرها
انا المذنب للخطا والعفو واسع • ولو لم يكن ذنبًا لما حسن العفو •
سكرت فابدا السكر مني ما كان كامنًا • لعمري وما ان يستوي السكر والصحو
وقد بلغنا ان يحيى بن اكثم كان في مجلس المامون نظر الى غلام كان واقفًا على راس
المامون فاخذ المامون قرطاسًا وكتب اليه نظرك الى الغلام ريبة فوقع يحيى تحت
توقيع المامون معرفتك بالريبة ريبة وقد اتينا في هذا الباب بما فيه كفاية
ومقنع وانما اردنا ان نثبت في هذا الموضع رسمًا نعرف به واشارة نستغني بها

الباب • ذكر النوم ومنفعته للاجسام وتدبيره بعد الطعام

ان النوم من بعد الطعام من فعل الملوك واهل السرور وفيه منافع سنذكرها ان شاء الله
فيجب ان يكون النوم بعد الطعام بمقدار ما ينزل الطعام عن فم المعدة وانحط
عنها فهذا سبب الاستمرا وحسن الغذا ومتى بادر بالنوم قبل نزول الطعام كان منه
الالتوا في فم المعدة والوجع والفساد وسو الاستمرا والابطا في الهضم والتعب في
اصلاح ذلك فان ابطا نزول الطعام عن فم المعدة وتخلف فلا خبر ان تعاون
الطبيعة بالمشي الرفيق للحركة اليسيرة حتى ينحط الطعام ويجد المساغ والتبيين
للخفة فاذا اخذ مضجعه ونام فما ينبغي له ان لا يكثر التقلب من جنب الى جنب
فان ذلك يبطي بالهضم ويكثر القرقره وربما جلب المغص وليكثر الاضجاع على الجنب

اذا

الشمال فانه اهضم للطعام واسرع للانحدار ولتكن المخدة مرتفعة وخاصة
كان الطعام لم ينزل بعد فم المعدة فانه اصلح لذلك فان تعذر عليه النوم فليستند
بالتسمير وللسامرة والتخريف والحديث حتى ياتي ان شاء الله تعالى وليحذر
الجماع على الامتلاء فانه يورث العلل المزمنة ويحل قوام الجسم وربما جلب
الفتق او تعقد المنى لثقل الحركة واوجاع المفاصل ونزول الما في العين
ومن منافع النوم بعد الطعام ان يريح النفس ويذكي القلب ويجد الراي
ويجيد الفكر ويذهب بالبلاده ويصقل العقل ويغزر الذهن ويرطب
الدماغ ويجلو الصدا عن القلب وينبه الحس ويسكن الاعيا ويذهب بالتعب
وشدة الوصب ويجود الهضم ويحسن الاستمراء ويخصب البدن ويجدد
الحياة ويقيم الاود واعلم انه احد اركان الحيوة الذي يكون به قوام
الجسم وسبب الحركة والافراط في النوم والاكثار منه يرهل البدن ويرخيه

تم الكتاب المبارك بحمد الله تعالى وعونه وحسن توفيقه
على التمام والكمال رابع عشر شهر شعبان المكرم عام ثمانية وثمانين
وثمانمائة ونسخ ذلك بمكة المشرفة شرفها الله تعالى وعظمها وصلى الله على
سيدنا محمد وآله وصحبه وسلم وحسبنا الله تعالى ونعم الوكيل نعم المولى
ونعم النصير والحمد لله رب العالمين

وقيل ان هذا الباب كتب لكبير من اكابر الناس وكان يحب الاكل المليح ويحث عليه
باب في الاطعمة صفة عمل مامونية يوخذ رطل دقيق ارز
مطحون منخول فيطبخ في رطلين لبن حليب طري ويؤخذ نصف رطل جلاب ونصف رطل سمن طري
او زبد طري مسلي مصفا وتسقيه ثم جلاب ثم سمن او زبد ولا تفتر عنه بالتحريك الى ان ينضج
وتلقي عليه صدور الدجاج المدقوقة المطجنة وتطيب بنصف رطل فستق وترش السكر المجروش
عليه وماورد ممسك فانه غاية صفة هريسة الفستق يوخذ رطل لباب يفرك
كالفلفل من الغربال وتقلى برطل شيرج طري او دهن الية طري الى ان يحمر يلقي عليه رطل عسل
نحل مصري مليح ورطل سكر وفستق مدقوق بين ناعم واوقية بزر خشخاش ويلقى عليها صدور الدجاج
المنسرة بعد سلقها وتطجينها وتصبغ بزعفران مذوب بماورد ممسك وتطيب وترفع فانها غاية
صفة عمل مردية تسلق الدجاج وتدق صدورها دقا ناعما ثم تعاد الى مرقتها
ويؤخذ جزو من سكر وجزو فستق فيدقوا ناعما ويلقى عليهم ويعقد بنصف رطل دهن الية
او شيرج طري واوقية نشا مدقوق مذوب بماورد مصبوغ بزعفران ويجعل على وجهه
فستق مجروش ويطيب ويرفع ويؤكل فهي زمردية صفة عمل خبيصية يسلق الدجاج
ويشرح صدورها وتقلى في الجلاب ويؤخذ سكر وفستق اجزاء سوا يدقوا ناعما ويعقد بالنشا
قليلا قليلا فان اردتها صفرا فاصبغها بالزعفران وان اردتها بيضا فخذ اللوز ودقه

واستخلبه كالقرطم وتجعل ما وها عليه ويعقد ويرفع بالشرائح المقلية بدهن الالية والسنبوسج
وتقدم فانها غاية **صفة عمل فالوذجية** تقرم اللحم وتصلق الى ان ينضج ويعرق
بالالية ودارصيني ومصطكي وزنجبيل وفلفل ثم يعاد الى مرقته ويلقى عليه رطل سكر ناعم ونصف
رطل لوز مدقوقين ناعما ونصف رطل عسل نحل مصري ويعقد ويجعل اوقية نشا بما ورد مصبوغ
بزعفران ويجعل عليه ويطيب وتزين بالسنبوسج الحلو والشرائح والكفت المقلوه بدهن الالية
وترفع وتقدم وتوكل فانها غاية **صفة عمل خشخاشية** تقرم اللحم ويصلق ويعرق
بالالية ومصطكي ودارصيني وزنجبيل وفلفل مدقوقين ثم يعاد الى مرقته ويلقى عليه رطل
لباب خبز كالفلفل مقلي بشيرج طري الى ان يحمر ورطل سكر مدقوق ونصف رطل عسل نحل
ونصف رطل لوز مقشور مدقوق مصبوغ بزعفران مذوب بماورد وربع رطل بزر خشخاش
منقا ثم يغلي ويصبغ بزعفران ويطيب ويرفع ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة عمل معتصمية**
تقرم اللحم الضاني السمين ويصلق ثم يعرق بالالية والمصطكي ودارصيني وفلفل وزنجبيل
مدقوقين ويلقى عليه رطل فلفاس مقلي ورطل عسل نحل مصري ويعرق فيه ثم تلقي عليه نصف رطل
سكر مدقوق ونصف رطل لوز مقشور صحاح ويصبغ لونه بزعفران مذوب بماورد ويطيب ويرفع
ويقدم ويوكل فانها غاية **صفة عمل ارز افشاوي** يوخذ لكل قدح ارز خمسة ارطال
شراب ليمون فيفسخ بما قبل فاذا غلي فيصبغ الارز بزعفران ويلقى عليه فلفل وقرفه وزنجبيل

الخزامى

والطراف طيب وزر ورد وفستق ويطيب ويرفع وان احب يجعل عوض السكر بخمسة ارطال عسل نحل
ويعصر عليه ليمونا ويبسوق عليه العمل كما اشرنا ان شاء الله تعالى **صفة عمل سفرجلية خام**
يغلي اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالية والكزبرة اليابسة ومصطكي ودارصيني وفلفل وزنجبيل
واطراف طيب وزر ورد ويعاد الى مرقته ويقطع السفرجل صغارا وينقا من حبه وما فيه
من القشر ويلقا عليه خل مصبوغ بزعفران ووزن ربع الخل سكرا وعسل نحل وزبيب وعناب ولوز
وتختنو بلوز مدقوق مربا بماورد ويجعل عليها صدور الدجاج ان امكن مدقوقة بعد سلقها جيدا
ويطيب ويرفع وقد يعمل عليها عوض الخل ما السفرجل الحامض ان شاء الله تعالى **صفة عمل مشمشية**
يغلي اللحم والكفت الذي في بطن كل كفته لوزه ويعرقوا بالالية وكزبرة يابسة ومصطكي وزنجبيل
ودارصيني وفلفل واطراف طيب ويعاد الى مرقته ويلقى عليها خل مصبوغ بزعفران ونحلا
بسكر او عسل نحل مصري مصبوغ بزعفران وتختنو بلوز مدقوق مربا وزر ورد وزبيب وعناب ولوز
صحاح ثم تدق اللوز مع السكر ناعما واعمله كبيبا كالبنادق ويلبس بعجين رقيق ويقلي بشيرج ويلقا
عليها مع صدور الدجاج المصلوقة المدقوقة ويطيب وترفع ويقدم ويوكل ان شاء الله تعالى
صفة عمل ياقوتيه يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرق بالالية وكزبرة يابسة ومصطكي
وزنجبيل ودارصيني وفلفل واطراف طيب ويعاد اليه مرقته ويقشر الباذنجان ويخرط
ويطبخ معه ولكن قطعا صغارا ثم يغلي عليه ويلقا عليه ما التوت المعصور الاحمر المدقوق

ويرشا اللون بالماورد وزبيب وعناب ولوز وجوز ويندق ويضع فيه ثم نفسبت ويحلا
بسكر او عسل نحل ويلقا عليه صدور الدجاج المصلوق المدقوقه ويطيب وترفع وتقدم
فهي الياقوتية **صفة عمل رمانية** تصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالية وكزبره
يابسه ومصطكى وزنجبيل ودارصيني وفلفل واطراف طيب وتعصر ماء الرمان الحامض ويربا
بلوز مدقوق ويسكب عليه ثم تختن بزبيب وعناب ويحلا بسكر او عسل نحل ويصبغ بزعفران
ويعمل عليه شي من نعنع ويلقا عليه صدور الدجاج المصلوق المدقوق ويطيب ويرفع **صفة عمل
زيرباج** يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالية وكزبره يابسه ومصطكى وفلفل
ودارصيني وزنجبيل وشيرج وحمص مقشر واطراف طيب ويعاد اليه مرقته ويلقا عليه خل
مصبوغ بزعفران وزبيب وعناب ولوز وتختن بلوز مدقوق مربا بماورد ويحلا بسكر او عسل
نحل كفايته ويختن بنشا مذوب بماورد مربا ~~بما الورد~~ مصبوغ بزعفران ويلقا عليه صدور
الدجاج المصلوقه المدقوقه ويطيب ويرفع وقد يعمل فيها الخبز اليابس المقطع اربع قطع فيها
وقد يعمل فيها الفلفاس المقلا **صفة عمل سكباج** يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا
بالالية وكزبرة يابسة وفلفل ومصطكى ودارصيني وزنجبيل واطراف طيب ويعاد اليه
مرقته وقطع القرع قطعا صغارا او البصل او الجزر ويلقا عليه ثم يلقا عليه خل مصبوغ
بزعفران وماورد ممسك يربا فيه لوز مدقوق ويذوب فيه نشا مصبوغ بزعفران ويلقا
عليه زبيب وعناب ولوز وتين يابس وبرقوق ويطيب ويرفع وقد يعمل فيها فلفاس مقلا ويوكل ان شا الله تعالى

صفة

صفة عمل تفاحية تغلي اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالية وكزبرة يابسة وزنجبيل
وفلفل ودارصيني ويعاد الى مرقته ويقشر التفاح الحامض وينقا من حبه وغشه وتقطع
قطعا صغارا وتقطع عليه بصلا صغارا ثم يدق التفاح الحامض ويعصر ماؤه ويلقا عليه
وان شيت تختره بلوز مدقوق مربا بماورد ويلقا عليه اسنان ثوم صحاح ونعنع طري وقد
يصبغ بزعفران وترفع وتقدم وتوكل ان شا الله تعالى **صفة عمل فاختية** تصلق اللحم
والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالالية وكزبرة يابسه ومصطكى وزنجبيل ودارصيني وفلفل
~~وزنجبيل ويغلا السماق~~ ويعاد له مرقته ويوخذ من اللبن الفارسي ثلث وما سماق ثلثين ويضربوا
ويلقا فيه ويحرك ويختر بلوز مدقوق مربا بما الورد وقليل خل ويطيب ويرفع ثم يقدم هي الفاختية
صفة عمل سماقية تغلي اللحم والكبب في غمرهم ما ثم يعرقوا في دهن الالية والكزبرة يابسة
ومصطكى ودارصيني وفلفل وزنجبيل ويغلى السماق وتبل فيه البابنة رغيف ويمرس ويصفى
عليه ويلقى عليه كزبرة يابسة وكرويا وصعتر وجبن صقلي وثوم مدقوق واطراف طيب
مدقوقين وجوز ولوز وبندق من كل واحد جزو ويحرد وشير وزيت وطحينة ويختر بلوز مدقوق
مربا بما الورد وتطيب بما الليمو ويرش عليه سماق مدقوق منخول وتطيب وترفع وقد تنزل فيها
فلفاس مقلا او بادنجان مقلي محشي وهو غاية **صفة عمل حمية** تغلي اللحم والكفت في غمرهم
ما ويعرقوا بالية وشيرج وكزبرة يابسة وزنجبيل ومصطكى ودارصيني وفلفل وزنجبيل

طيب

ويعاد اليه مرقة ثم اعمل عليه مقلي ونشر ونعنع محرطين وبندق وجوز مجرو وشين وزبيب
ولجبنه ويرش عليهما سماق مدقوق منخول ناعما وينقص عليه عيون بيض ويطيب ويرفع ان شا الله تعالى
صنعة عمل اخميمية يوخذ رطل كنافه وتسع اواق شيرج ورطل ونصف سكر
ونصف رطل عسل نحل مصري ونصف رطل فستق وقليل خشخاش تقطع تلك الكنافه وتقلى
بالشيرج حتى تشربه كله ويكون العسل والسكر محلولين ويسقا بهما قليلا قليلا تعقد بمغرفه
معرفه على نار هادية حتى تنعقد وتستوعبه وياخذ لها قوام ويلقى عليها الفستق والخشخاش
وتطيب وترفع وتقدم وتوكل فانها غاية **صنعة عمل اصابع زينب** يوخذ رطل دقيق
سميذ يعجن بثلاثة اواق شيرج ويعجن بما حلو ويكبسا بها عقد قصب فارسي ويقلى ثم تخرج
القصب ثم تحشي مكانه فستق وسكر ومسك وماورد وقليل كافور ويرص بعد ان يرمى
في عسل نحل ويذر عليه سكر مجروش ويرفع ويقدم ويوكل غاية **صنعة عمل سمك واقراص
وتماثيل** يوخذ رطل ونصف سكر ولوز مقشر من قشره ونصف رطل يدق ناعما ويطيب
بيسير ماورد ومسك وقليل كافور ويوخذ نصف رطل عسل نحل يجعل في دست مع اوقيه
ماورد حتى يغلي فتنزع رغوته وارمي فيه اوقية نشا مذوب بماورد وتحركه ساعة حتى
يصير له قوام وارمي عليه السكر واللوز المدقوقين وحركه باصطام تحريكا جيدا حتى تنعقد
وتعقد به وتنزله وتقلبه على بلاطه ناعمة الى ان يفتر حرارته تعمل منه سمك واقراص

وتماثيل

وتماثيل وغير ذلك في قوالب منقوشه وتذر عليهم فستق وسكر مدقوقين ناعمين وتصبغ
السمك بقليل زعفران مذوب بماورد ويرفع ويقدم ان شا الله تعالى **صنعة عمل قاووت**
يوخذ سميذ قمح محمص مطحون وارز مطحون اجزا سوا تحمص الكل بدهن الالية وشيرج وسمن
فاذا احمصوا يكون العسل النحل حار تلقيه على الدقيق المحمص وترمي معه سكر واصابع
ولوز مقشور مصبوغ بزعفران وبندق محمص يكون قاووت غاية ونهاية والارز المقصود
اذا غسل ونشف وطحن وقلي بسمن ثم جفف وطحن ويضاف اليه وزنه سكرا وان قلي باليسير
سمن جا طيبا حسنا غاية ان شا الله تعالى **صنعة عمل قاووت عال** يوخذ ارز مغسول
مطحون يحمص بدهن الية او سمن طري وتغلي العسل وتقطف رغوته وتجعل فيه سكر وترمي فيه
دقيق الارز المحمص حتى ينفخ فترمي فيه قلب فستق وبندق ولوز وخميرة تفاح وخميرة ليمون
واقراص ليمون ويطيب ويرفع الى وقت الحاجه **صنعة عمل لبابية** يوخذ لباب خبز
فرن خبز من امس ويبس باليد ويعرك بالشيرج حتى يصير مثل بزر الخشخاش والقي على كل
رطلين من اللباب اوقية شيرج تغلي على النار فاذا انتهى عركه فذر عليه اوقية سكر
ناعم وثلث اوقية بزر خشخاش ويسير سمسم محمص ويخلط به ويعمل في صحن او طبق وتذر عليه
نصف اوقية سكر وفستق مجروش وتحل العسل والسكر ويسقا به كفايته ويرفع ان شا الله تعالى
صنعة عمل فستقية خاص يوخذ صدور الدجاج نصف سلقة وينظفه من عظامه

ويبسر حتى يبقا كالخيوط ويعاد الى الطبخ بعد مرقة وخذ بقدر الحاجة من الفستق
فيدق ناعمًا ويلقا في القدرة ويحرك فاذا قارب النضج القي عليه مقدار الفستق دفعتين
سكر مدقوق ولا تزال تحركه الى ان ينعقد ويرفع ويطيب بماورد ويرفع ويقدم ويوكل
صفة عمل زيرباج خاص تقطع اللحم السمين صغارًا ويلقا في غمره ماء وقطع دارصيني
وحمص مقشر ويسير ملح فاذا غلى يوخذ رغوته وتطرح عليه شيرج وخل خمر كفايته
ووزن الخل سكر ولوز مدقوق ناعمًا ويذاب بماورد ويطرح على اللحم ويلقا عليه يسير
كزبرة يابسة مدقوقة وفلفل ومصطكى ناعمين ومن اراد صبغه صبغه بزعفران ويجعل في
القدرة كف لوز مقشور صحيح وكف نصفين ويرش عليه قليل ماورد وتمسح جوانب القدرة
ويترك على النار الى ان يتهدا ومن اراد جعل فيها دجاج فليأخذ دجاجة سمينة مسموطة
جيدًا فتغسل تنظيفًا جيدًا وتنشف تنشيفًا جيدًا وتقطع على مفاصلها ثم اذا غليت
عليه خفيفة القاها على اللحم تنضج بنضاجته ومن ارادها ظاهرة الحلاوة فليزدها سكرًا
او قد يجعل عوض السكر عسل نحل او دبس **صفة عمل اسفيوطية خاص عال** يوخذ
لباب خبز سميذ علامة خاص بايت ينزل من غربال ويوخذ منه نصف رطل واربعة اواق
عسل نحل ونصف رطل جلاب واوقية خشخاش ونصف رطل تمر قسب منزوع النوى ودرهم
زعفران تصبغ به اوقيتين لوز واوقية فستق ومسك وماورد وقليل كافور يجمع

الكل

الكل بالباب ويعمل بين رقيقين رقاق وتسلى اربعة اواق الية بلا ملح في اربعة اواق شيرج
اوقيتين مع حشوها واوقيتين مع الالية ثم تقلب عليهم الالية والشيرج ويجعل في قدرة وتعاد الى
التنور حتى يستوي ويرفع فهو غاية **صفة عمل رخامية** تغلى اللحم والكلفت في غمره ماء
ويجرد من الالية ومصطكى ودارصيني وفلفل ثم يرق بلبن حليب ويغلى ويلقا عليه الارز
ويعقد ويرفع ويزين بالشرايح والكلفت المقلية في دهن الالية ويوكل رخامية **ايضا رخامية**
يوخذ دقيق الارز ثم يلجن بلبن حليب طري ويصلق الدجاج بمصطكى ودارصيني وفلفل وشبت
ويقطع على مفاصله ويلقا عليه من دهن الالية او دهن الدجاج ويغلى فيه الى ان يحمر ويلقا عليها
ويخلط ويرفع ويزين بالشرايح المقلية بدهن الالية والكلفت والسكر المدقوق ويرش عليهما ماورد ومسك
ويرفع ويوكل فانها غاية رخامية **ايضا رخامية** يصلق الارز في غمره من الماء
ويلقى عليه من اللبن الحليب لكل رطل ارز عشرة ارطال لبن حليب طري ويكون مصطكى ودارصيني
ويسقا قليلًا قليلًا الى ان ينعقد فيغرفه في الصحون ويجعل على وجهه الدجاج والسكر المدقوق
والسمن الطري ويوكل ان شا الله تعالى **صفة عمل هيطلية** تغلى اللبن الحليب الطري ويعقد اما
بدقيق علامة او نشا فهو اجود او دقيق ارز ويرفع ويجعل على وجهه السكر الناعم والسمن
الطري والعسل المصفى **صفة عمل الارز عصفية** [?] تغمر الارز في غمره ماء وتغلى الى ان ينضج فيرفع
باللبن الحليب ويغلى ويعلف بدقيق العلامة قليلًا قليلًا الى ان ينعقد وينضج وتسقى بدهن الالية

ويجرف وترش عليه سكر مدقوق ويوكل بعسل نحل او سمن او دهن الية فانه غاية **صفة**
حرق اصبع يقطع الالية وتغلى ويصب عليها الما ويغلى وتفت الخبز اليابس ويلقا فيه
ويحرك ويترك وقد يعمل بكشك ويعمل في الما اذا غلى ارز حبيبه في فه وفلفل وكزبرة خضرا
وثوم مدقوقين كالمرهم ويغلى الى ان ينضج وينزل ويوكل بدهن الية ان شا فانه غاية ونهاية
صفة انواع عمل في الدجاج تصلق الدجاج اولا بيسير ملح ومصطكى ودارصيني وفلفل
وفلفل صحاح وتقطع على مفاصله ويحرق بشيرج وكزبرة يابسة ومصطكى ودارصيني
مدقوقين ناعما فان كان من الحوامض عرق ذلك اما بما سماق او تماجم او بما حب رمان او بما
ليمو او بما الفر اصيا او بما التمر هندي ويحلى بالسكر ويختر باللوز المدقوق الممرس بما الورد ويعمل
عليه طاقة نعنع ويطيب ويرفع **وان كان** مزورات المصوصات فانه يخلط الكرفس ويلقا
عليه خل مصبوغ بزعفران وتنقص عليه عيون البيض ويطيب ويرفع **وان كان** فالوذجية
او خشخاشية او حلوية او جرجانية فيعاد اليها مرقها التي سلقت فيه كفايتها وتساق وتلقا
السماق للذكور **وان كان** اسفيذباج فيعاد لها مرقها الذي سلقت فيه كفايتها
عليها حمص مقشور مرضوض ولوز مدقوق مربا بما الورد وتنقص عليه عيون البيض ويطيب ويرفع
وان كان بارز فيلقى عليه الارز بعد صلقه ولا يطجن هذه ويغلا الى ان ينضج وقد
يصبغ الارز بزعفران ولا بد في طبيخ الدجاج من كزبرة يابسة ومصطكى ودارصيني
وفلفل وليس فيها بصل ولا ثوم ابدا **صفة عمل دجاج يسمى جرجانية** يوخذ

رطل

لوز
رطل زبيب ورطل حب رمان فيدقوا ناعما ويرسوا بالما ويصفا من منخل دقيق بنصف رطل
مدقوق ناعما مربا بقليل خل خمر ويرفع رطل سكر ويغلى على النار وتصلق الدجاج ويصبغ بزعفران
ويطجن وينزل فيه فهو غاية **لبنا جوجانية** يوخذ لبن رايب فينزل من منخل ويضاف اليه
سكر مدقوق ويطجن الدجاج به بعد صلقه ويرش عليه فستق مدقوق ويوكل ان شا الله تعالى
صفة عمل دجاج فستقيه يغلى رطل من الجلاب على النار ويضاف اليه نصف رطل فستق
مدقوق ناعما واوقية نشا مذوب بما الورد مصبوغ بزعفران وبياض بيض وتصلق
دجاجتين ويطجنوا بجرا ان يحشوا من الحشو الحلو ويبزلوا فيه وقد يعمل فيه نصف رطل
جلاب ونصف رطل عسل نحل مصري فاعلم ذلك **صفة عمل دجاج يسمى هندية**
يغلى رطل جلاب على النار ويضاف اليه اوقية ونصف تمر هندي ممروس مصفى ونصف رطل
لوز مدقوق ناعما وتصلق دجاجتين ويصبغ ويطجنوا ثم يبزلوا فيه ويوكل **صفة**
دجاج تسمى لوزنجية وهي كالفستقيه الا ان عوض الفستق لوز مدقوق والتدبير سوى
صفة دجاج تسمى بندقيه هي مثل هذه الفستقيه الا ان عوض الفستق بندق
محمص مدقوق والتدبير لها سوى **صفة دجاج تسمى طباهجه** يوخذ رطل شراب ليمو
ويجعل عليه نصف رطل بندق محمص مدقوق ويطجن دجاجتين مصبوغين بزعفران ويحشوا
كالعادة ويبزلوا فيه ويوكل **صفة دجاج تسمى لبانيه** يوخذ ثلاث ارطال لباب

مفركة كالسمسم او كالفلفل ويحمص برطل شيرج الى ان يحمر ثم يلقى فيه ثلاثة ارطال سكر
مدقوقة ورطل عسل نحل ونصف رطل فستق مجروش واوقية بزر خشخاش ويصبغ بزعفران
ويطجن دجاجتين ويصبغوا كالعادة ويطجنوا اجيدًا ويحشوا احلوًا وينزلوا عليه ويوكل

صفة عمل ست النوبة يستجلب الرجلة وتاخذ ماؤها وتستجلب القرطم وتاخذ
ماوه وضف اليهما نصف رطل جلاب ونصف رطل عسل نحل ونصف رطل فستق مدقوق
ناعما ويصلق الدجاج ويصبغ العادة ويطجنوا ويحشوا بالحلو وينزلوا فيه ويوكل فانه غاية

صفة عمل دجاج يسمى سفرجليه تصلق الدجاج وتطجن مصبوغ العادة ثم تحشوا
بشراب ورد مربا وخوش ابسفرجل شقفات يعمل على النار وينزل فيه الدجاج ويوكل

صفة عمل دجاج يسمى زيرباج يعمل رطل سكر تقليبًا على النار ويضاف اليه نصف
رطل لوز مقشور مدقوق ناعمًا وثلث رطل خل خمر واوقية نشا مذوبة مصبوغة بدرهم
زعفران وبياض بيض ويغلا الكل بنعنع رطب ويصلق دجاجتين ويصبغوا العادة
ويطجنوا ويحشوا احلو ويحشوا الحامض وينزلوا فيه ويهدى ويوكل **صفة عمل دجاج** تقليبا تاما
يسمى ليمونيه يعمل رطل سكر على النار ويضاف اليه نصف رطل لوز مقشور مدقوق النار
ناعمًا وثلث رطل خل خمر واوقية نشا مذوب ونصف ... بزعفران بما ورد وبياض بيض
ونعنع رطب وتصلق دجاجتين ويصبغوا العادة ويطجنوا ويحشوا الحامض وينزلوا

بجي

فيه وقد يعمل عوض اللبن ماء وطم فيستجلب ناتي غاية ويوكل ان شا الله تعالى **صفة عمل دجاج محشي حلو**
يصلق الدجاج ويصبغ ويطجن ويدق له السكر واللوز والفستق ويعجنوا بعسل نحل ويحشى به بطون
تلك الدجاج ثم يوخذ الدجاج وينزل في ورد مربا يغلي على النار بجلاب او بعسل نحل ويعمل فيه فستق
مدقوق ناعما وينزل فيه الدجاج ان شا الله تعالى **صفة عمل دجاج محشي حامض** يصلق
الدجاج ويصبغ بزعفران ويطجن ويدق كزبره يابسة وكرويا وفلفل وضف اليه بندق وجوز
بعضه مدقوق وبعضه مجروش وحمص ونسر ونعنع محوطين ويخلط بزبيب وطحينه ويطيب بما
ليمون مصفى ويحشوا انضيه في بطون الدجاج ويفسخ نضعه في قلبل حرق الدجاج وتغبر به الفرن
ثم تقليب وقد يعمل فيه سماق **صفة عمل دجاج يسمى غنمي** يطبخ الارز بعسل نحل وشكر مدقوق
وجلاب وفستق صحيح ويسقي بدهن الالية واصلق الدجاج واصبغه وطجنه واحشيه حلو ويدفن
فيه وقد يعمل على وجهه شرايح وكفت مقلوه بدهن الالية **صفة عمل دجاج ايضا غنمي** يطبخ الارز
باللبن الحليب الطري والجلاب ويصلق الدجاج ويطجن بالاصبغ ويحشى حلو ويدفن فيه ويعمل على
وجهها الشرايح والكفت المقلوه بالالية ويرش عليه السكر ناعما وسمن طري ويوكل وقد يصلق لحم الحملان
اللطاف ويصبغ ويطجن ويعمل كما يعمل هذا الدجاج المنوع اما مزوما واما مدقوقا **صفة عمل دجاج**
فراريج مغمومة تصلق الفراريج ويطجنوا ويحشوا حامض بلقانق من كزبره يابسة وكرويا
وقرفه وفلفل مدقوقين وجوز وبندق بعضه مجروش وبعضه ناعم وزبيب طيب وطحينه ويخرط عليه

وبعضه

مقدونس ونعنع رطب ويطيب بما الليمون وتنزل فيه فراريج ويغلى عليه غلية جيدة وقد نثر
عليهما شيئا من الفلفل المقلي ويقدم ويوكل **صفة عمل شرايح مقلية بمورجه** يصلق
اللحم ويطجن بالشيرج والابازير ويخرج ويحمر انهما ويلقى في خل ومري وماء الليمون معتدل المزاج
وان شيت عملت بالفراريج مثله ويحشو احامض ويوكل غاية **صفة عمل اوز محشي** يسمط
الاوز ويخرج ما في بطونهما وخذ مصارينهما وكبدهما وقوانصهما وقلبهما ويضاف اليهما
لحم احمر او قوانص دجاج وقلوبها وكبودها ومصارينها ويدق كالحصرم ثم يتبلوا بكزبره يابسة
وكرويا وفلفل مدقوقين ويدق مجروش ويحشى في جوف الاوز ويخيط ويصبغ بزعفران ويدهن
بشيرج ويشوى وقد يجعل فيه ارز ايضا ويقدم **صفة عمل خروف محشي** يوخذ خروف رضيع
فيسمط ويخرج ما في بطنه ويصلق صحيح ويشرح على مفاصله ويصبغ بزعفران ويتبل بكزبره يابسه
وكرويا ومصطكي ودارصيني وفلفل وزر ورد مدقوقين ودق سماق وصعتر وبندق وفستق
وجوز ولوز ويخرط عليه مقدونس ونعنع وكراث مبيك وكزبره رطبه ويضاف اليه زيت وطحينية
ويطيب بما الليمون ثم يصلق لحما ويدق ويتبل بهذه الحوايج ويحشى بهذه الحوايج بطن الخروف ويخيط
ويعمل في طاجن على الحواجي ويصب عليه شيرج او زيت عزم بعد ان تفسخ من هذا الحشو في الوسط او الشيرج
المذكور شيئا ويقوم به التنور حتى ينضج ويقلب الى ان يستوي ويطلع به ويقدم ويوكل غاية ان شا الله تعالى
صفة عمل خروف مبيق يسمط الخروف صحيح ويشرح على مفاصله ويتبل بكزبره يابسه وكرويا

ونصف اوقية

ليمون
ونصف اوقية فلفل مدقوقين ويعلق في التنور ويجعل تحته دست فيه عسل نحل وخل ومري وما
مصبوغ كالعادة بزعفران معتدل المزاج وكزبره يابسه وكرويا وقرفه وفلفل فاذا غلي الدست
الذي تحته الخروف وغطيه حتى ينضج ثم تخرجه منه ويعلق في التنور حتى ينشف على هدو النار ويخرج
ويقدم ويوكل ان شا الله تعالى **صفة عمل قليه** يدق اللحم كالعادة ويصلق في ما سماق ويخرج ويرش
عليه ما الليمون ويجعل عليه كزبره يابسه وكرويا ومصطكي وقرفه وفلفل مدقوقين وفستق وبندق وجوز
ولوز مجروش ويعوك عليه نعنع يابس ثم تغلي بشيرج وتذر عليه الابازير ويطيب ويرفع وخذ اكل
اوقية ونصف بيضه وافقص البيض على اللحم واضربه واقليها وخذها وقلبها وقدمها في الصحون وذر عليهم
الابازير **وان شيت** خذ باذنجان وانزع لبه من تحت اقماعه واحشه من هذا اللحم وسده
بالعجين وتخشيه بالسكين واقليه بالشيرج وذر عليه الابازير وارفعه **وان شيت** فتلوا هذا
الباذنجان في سماقيه **وافعل** بالجزر كما فعلت بالباذنجان فاقلع لبه اعني قلبه بلباقه واحشها
كما حشيت الباذنجان بطرف السكين وسدها بعجين وسق عليها العمل كما فعلت بالباذنجان واذا
تم نضجها هدها فاخرج الجزر واقلع العجين عنها واغرفها في الصحون فانها غاية **صفة عمل قليه
اخرى** يدق اللحم كالعادة ويضاف اليه كزبره يابسه وكرويا وقرفه وفلفل ويعملوا اقراص
ويقلى بالية ويذر عليه الابازير **وان شيت** فاغمسه في عجين رخو ادا قليته في شيرج وارصه في صحن
واعمل عليه حلاوه وفستق مجروش ويقدم ويوكل ان شا الله تعالى **صفة عمل معثرة اللحم**

تصلق اللحم ويدق كالفلفل وتقلى في شيرج مع بصل مخروط وتفقص عليه بيض عيون ويضرب
ويلقا عليه ويحرك الى انه ينضج ويذر عليه الابازير ويقدم ويوكل صفة عمل معشوقة
نصف
تفرم اللحم والالية وتصلق مع كفتة كالبنادق ويطلع بهم وينشف ويلقا على كل اوقية لحم
اوقية فلوبات وكل رطل لحم ربع رطل سيرج ومصطكى وفلفل وقرفة مدقوقين وتصبغ بزعفران
وتقلى ويطيب فاذا اردت حمصه فرش عليه ما ليمون او ما سماق او ما حصرم وتقدم ويوكل
وكروبا
صفة عمل سخي ويسمى اللفائف يوخذ لحم يدق كالفلفل ويضاف اليه كزبرة يابسة
وزنجبيل وفلفل مدقوقين ويحشى في مصارين الحملان المغسولة النظيفة وتقلى بشيرج والية
الشحم
وتزين به الماكول والاطعمة وان اردت تقليبه كثر ملحه صفة عمل القديد تسلي الالية مع
معلبه
وتقطع اللحم الصغار من غير عظم وتلغافيه كزبرة يابسة وكروبا وفلفل ودارصيني مدقوقين وجزء
المذكور
جيدا من الملح الناعم المسحوق وتحركه وينزل الى ان يبرد ويعبا في برنية او جرة ابازير
كمون وزعفران وخولنجان وقرفة وزنجبيل ودارصيني وفلفل من كل واحد اوقية وزر ورد
ربع اوقية وسنبل ثمن اوقية ومصطكى ثمن اوقية يدق الجميع ويرفع عنده كل ما يحتاج منه على المعصرة
العتال
والبيع صفة مدفونة تصلق اللحم والالية المفرومة ويعرق بالالية او الشيرج والابازير
وتفقص عليه عيون البيض وتحركه الى ان يستوي تذر عليه الابازير ويقدم ويوكل صفة عمل
بيض مصوص يوخذ شوي بارد ويدق كالفلفل ويضف له كروبا وكزبرة ومصطكى وقرفة وفلفل

والطراف

١٨٩

والطراف طيب وبندق محمص بعضه مجروش وبعضه ناعم ويخرط عليه بقدر عيار المحشي يوخذ رطل سكر
رطل و
وربع رطل لوز واوقيتين دقيق علامه هذا عيار المقلي واما عيار المحشي يوخذ ربع سكر ناعم ورطل
لوز مسموط او فستق واوقيتين دقيق علامه ويعجن بشيرج ويسير ما ورد والاصلح ان يكون فيه دقيقا
الهوا
صفة عمل حشو السنبوسج يوخذ نصف رطل لحم قد سلق كما تقدم ويدق ثانيا وينشف في
عيدان
ويوخذ له اربع حزم مقدونس وحزمة نعنع اخضر مخرطين ونصف اوقية فلفل ومثله كروبا وثلاث
قرفة وعصفر وحماحم ريحان وزنجبيل ودهمين اطراف طيب وهال وقرنفل وسنبل وتنبل واعلى
واعلى
اللحم المدقوق في القدر وارمي عليه المقدونس والنعنع وحماحم الريحان ونصف الابازير وتقليه
به
عليه مقدار اثني عشر ليمونة حتى يطيب طعمه وينشف وتعمل في زبدية وارمي عليه بقية الابازير ويخلط
وان اضيف له لوز او فستق او بندق او جوز الجوز كان حسنا ويقلا بالشيرج الى ان يحوم
وهو علامة نضجه وانضاجه صفة عمل سنبوسج حامض يصلق اللحم وتدقه ويلقا عليه كزبرة
يابسه وكروبا ودارصيني وفلفل مدقوقين وبندق ولوز مجروشين ومقدونس ونعنع مخرطين ويخلط
الكل ويقليه بما ليمون ويقلا في خل مصبوغ بزعفران ويلقا عليه وخذ رقاق كنافة يقطع صغارا
خاص
طوالا ويحشى وتطوى كالعادة مثلثا ويسد بالعجين وتقلى في شيرج صفة عمل عدسية
يوخذ قدح عدس واربعة ارطال عسل نحل وثلاثة اواق عناب ومثله زبيب ومثله لوز وجوز
طيب
ومثقال زعفران وربع درهم كافور وعشرة دراهم اطراف طيب وهال وقرنفل وتنبل وسنبل وجوزة

العذرة

واربعة اواق خل خمر تصلق العدس بعمره ما وزيادة اربع اصابع بنار لينة وتحرك فعو
لئلا يلزق ومنك الى ان يصلق وتنزله من الغربال دقيق فاذا اصفا رده الى القدرة واجعل تحته نار لينه
ولا تفتر عن تحريكه فاذا اقار بالنضج اسكب عليه الخل والعناب والزبيب وكلم وادم تحريكه فاذا اشتد
غمرته فاذا ابرد ورايته انعقد ولم يرشح منه شي اصحن الكافور في دقيق واخلطه فيه فهو غاية فوزمه ان شا الله
صفة معقد ونشا ونعتع ويضرب في خل مصبوغ بزعفران ويخرط عليه بصل ويقلى بشيرج وتقص عليه
عيون البيض وتحرك وتذر عليه الابازير وترفع **صفة بيض مجرد** يصلق البيض ويقشر ويرش عليه وليل
ملح ناعم وخل خل مرس في خرد امطحون بعد غسله ويصفا ويلقا عليه دارصيني وفلفل مدقوقين
ويضرب فيه ويصبغ بزعفران وينزل فيه البيض ليلة ويقدم ويوكل **صفة شحطورغ** تسمط
الكرش صحيح واعمل فيه لحم والية وفراريج وفراخ حمام وسمان وعصافير وحمص مقشر وارز ومصطكى وقرفه
وفلفل مدقوقين ويخيط جيد وترمى في قدره وتغمرها بالما وتغلى عليه الى ان يستوى وتعمرها الى التنور
اجود واصلح من اول الليل وتخرج باكر فهو غاية ومن الناس من يقطعه صغارا او يحشيه ويخبطه
فاعلم ذلك **صفة عمل صابونيه** تحل السكر ثم ترفع رغوته وتقشطه من الدست ثم يذاب النشا بعسل
ويلقا في الدست وليكن السدس وان كان نشا ارز فهو اجود وتحركه ولا تفتر عنه وتحل عليه
تحل قريب انعقاده في نفية الجلاب بسفا قليلا قليلا وتواصل تحريكه ويسقى بالشيرج فاذا انتهى
انزل به واعلف كل رطل منه اوقيتين لوز مسموط او فستق واوقية ماورد ومسك ثم يبسط ويرش عليه
سكر ناعم ويقدم فانه غاية **صفة عبا موصلي** تحمص الدقيق بمفرده ثم يلت بدهن الية

حتى

غطا
حتى يصير مثل الفلفل ويحشى به دقيق اخر معجون بلا خمير على هيئة القصاب ويترك بلا
ويخبز في طابونه ويخرج حار اويلقى في عسل نحل مصرى عال ويرفع فهو كنا موصلي **صفة عدسية**
بلحم يوخذ لحم سمين يقطع والية تسلى وترمى سلاها وتجعل اللحم في عمره ما فاذا اغلى عليه جيد
وتنزع رغوته تقطع السلق ويغسل ويلقا في القدرة مع الابازير والملح ويغلب عليه من الما قدر الحاجة
وليكن الما سخنا ثم تغسل عدس المنقا وتلقا فيه وتحركه وتغطها حتى ينضج ويلقا على الدهن وتدق
الثوم دقا ناعما وترمى فيه وتحركه وتغليه ويغرف ويوكل فهو غاية **صفة عمل كشك**
يوخذ رطل ونصف لحم سمين ضاني ورطل كشك ونصف اوقية ثوم وست روس بصل ودرهمين
كرويا ودرهمين فلفل واربع عيدان قرفه صحاح واربع ليمونات تغلى اللحم وحده عليه مع دليل فلفل
فاذا طاب اللحم تدق الثوم بالزيت والملح ويجعل عليه وتحركه لئلا يعلق في القدرة ثم تقطع البصل
صحيح وترميه فيه وترمى معه الابازير والكرويا والنعناع والقرفه وان شيت ضفت له نشا فان
حامضا وما ليمون ويهدى ويرفع ويقدم ويوكل **صفة عمل سمكة زبيبية** تغلى الخل الحاذق
ويجعل فيه زبيب ولوز صحيح وقرفه وفلفل واطراف طيب وزعفران ويقلى السمك ويغلى فيه عليه
ويخمر فيه ويرش على وجهه اللوز المصبوغ ويرفع ويقدم ويوكل **صفة عمل سمك سماقيه**
يغلى الما ويلقا فيه ما ليمون فاذا اغلى دق السماق والخله ويلقا فيه مع كزبره يابسة وكرويا ومعتر
وفلفل وقرفه وبندق وجوز وزيت طيب وطحينه وبصل مقلي في شيرج وثوم مدقوق ويقلى في زيت
طيب ويغلى وينزل فيه السمك ويوكل **صفة عمل سمك ...** تدق الكزبرة اليابسة والكرويا

والزعتر والسماق والقرفه والفلفل ويضاف اليه ثوم مدقوق تقلى بزيت طيب وبندق
مجروش بعضه وبعضه ناعما ويخرط عليه نعنع ونعنع وبقدونس ويضاف اليه زيت وطحينة بما
الليمون ويحشى به السمك الطرى بنصفه ويفسح بنصفه فى الما فى الطاجن ويخبز به الى الفرن
ويقلى وقد يعمل هذا السمك بلا قلى ولا سماق **صفة سمك وزبرباج** يغسل السمك وينظف
وينشف ويصبغ بزعفران ويحشى بطونها بثوم وجوز ولوز وزنجبيل وقرفة وكسبرة ودار صيني
وصعتر بعد سحقهم ناعما ودق الثوم ويقلى بزيت طيب وصعتر مدقوق ويلايم به جسد السمك
طلا من برا ويشوى ويبرد قليل ويقدم ويوكل **صفة سمك منزل** يدق الثوم ويقلى بزيت
طيب ويضاف اليه كزبرة يابسه وكرويا وصعتر وقرفه وفلفل مدقوقين مسحوقين وبندق
وجوز بعضه مجروش وبعضه ناعم ويقطع السمك ويصبغ بزعفران ويقلى بنصفه ويترك
فيه ساعة ويقلى بشيرج ويبرد وخذ نصف الحوايج الباقي يخرط عليه نعنع وبقدونس
واطراف طيب ويخلط مع خل مصبوغ بزعفران وينزل فيه ويقلى غلية ويرفع ويقدم ويوكل
صفة سمك بخردل يقطع السمك ويصبغ بزعفران ويقلى بشيرج ويبرد ويوخذ قدح خردل
مطحون ناعم مملوك بما ويقرص ويغسل سبعة ايام بخله بيدك كل يوم وتقلبه ثم خذ خمسة
خل خمر حاذق فتذوب فيه الخردل المغسول ويمرس باليد مرسا جيدا الى ان يطلع خاصيته كلها
وتصفيه فان بقي فيه خاصية يمرس قليل خل ويصفى من منخل ويجعل عليه رطل قطاره طيبة ويحرك

كل

بنار
كل حين فانه يختمر نزوله من الشمس والطبخة في قدر برام الى ان يبقى في قوام العسل
لينه نزله عن النار والقى منه رطلا على عشرين رطلا من الما واوعيه فى اوعية خل
وسد مليح لا يدخل فيه ريح وشمسه سبعة ايام فانه يبقى خل مليح لا شى احسن منه
ذكل وبيع والطبخ وخلل فهو غاية ان شا الله **صفة عمل خل احمر
جيد مليح** يوخذ رطلين زبيب اسود عبيدى حلو ينقع فى رطلين خل خمر حاذق يوم وليلتين
خذ رطل خل ثانى وتتركه يوم وليلتين واسقيه رطل خل اخر واتركه يوم وليلتين كذلك
تفعل به الى ان يشرب اربعة ارطال خل حاذق وانت كل ساعة تضربه ضربا جيدا او بعد
ذلك ارفعه على النار واغليه الى ان تنهر اكله بعد ان تلقى فيه نصف رطل زبيب سكرى
ويعقد بنار لينه ويقطع اشايير ويشال عندك فاذا اردت تعمل خلا فالقى منه اوقيه
فى خمسة ارطال ما حلو واوقية زبيب سكرى واوعيه فى جرار الخل وشمسه سبعة
ايام فى الصيف كل حين وفى الشتا فى حرارة النار فانه يعود خلا حاذقا ان شا الله تعالى
صفة عمل غالية عال الخاص يوخذ عنبر خام خمس مثاقيل كافور درهم مسك ربع درهم
دهن بان رطل وهو عشرة اواق تحل العنبر على النار وتضيف اليه الدهن وتحركه
وتفتق بالكافور والمسك وعود ربع اوقية مسحوق والاصح نصف اوقيه مسحوقه
كالغبار وتخدم بالدهن جيدا او يرفع فى قارورة ويشال ويستعمل فانه غاية فى الجود

صنعة عمل غالية للخلفا والحكما العال الخاص لم يوجد مثله وهو ان تاخذ
عنبر خام خمسة عشر مثقال يشال على النار وكافور وزن مثقال ونصف ويسحق
بالفهر سحقا بالغا ويعزل ناحية وخرجة مسك وزن مثقال ويسحق معه من دهن
البان اوقية فاذا انحل العنبر يضاف اليه خمسة ارطال دهن بان وهو على النار ويخلط
به ويكون قد سحقت اوقية عود مليح سحقا ناعما والقيه عليه وهو على النار ونزله ويدك
بالفهر الى ان يجبر بعضه البعض ويحفظ في اناء قزاز مشمعا عليه ويشم فهو غالية
للخلفا فنيا كانوا يعملونه افهم ذلك والله تعالى اعلم عيار حلاوة الحلبه لكل
رطل نشا رطلين حلو وتجعل عليه الحلبا وتنزل بعد عقده وتقطعه شوابير وتوكل بالشيرج
وكذلك العجمية لكل اوقية دقيق لها ثلث اوقية شيرج تحمص بها واوقيتين
عسل نحل والحساب على هذا ان شئت تكثر او تقلل فسوق على هذا السياق لمن شا الله تعالى
ونختم الكتاب بعمل مكية عال يوخذ قسط من نصف رطل لادن عراقي اوقيه ونصف
وظفر نصف اوقية صندل اوقيه قباب عود اوقيه زرورد اوقيه اطراف طيب كامله
اوقيتين وسنبل ثلاثة اواق زعفران شعر درهمين مصطكي نصف اوقيه صندل وسك درهمين
ميعه اوقيه ماورد اوقيتين نضوح وما مرسين من كل واحد اوقيتين عسل نحل نصف رطل كافور
درهم زبد نصف درهم يدقوا اليوابس دقا ناعما ويسحقوا او يطحنوا ويجمع ويغلى النضوح والعسل نحل

جميعا

صنعة طبخ العجمية
تاخذ رطل دقيق رطلين واصف حلو وشيرج نصف رطل يغلى الحلو على النار ويجعل عليه قدر اوقيتين مما التحليه حتى يغلي تولد من على النار يعسل كاملة الوزن ويحل بالجمل فيها الشيرج ويخلط الدقيق على الشيرج يوقد عليه بنار لينة حتى يروح شيء يحفظ الشيرج ويسقى بالحلو ويحرك كذلك

جميعا وما الآس ويجعل فيه الحوائج واللادن ويحركوا بالمعقة على نار لينة ويحل الزبد والكافور
في الماورد فاذا انزلت من على النار ترشها بالماورد والكافور وترفع في اناء قزاز فهي غاية في الجودة
ان شا الله تعالى تم الكتاب المبارك بحمد الله تعالى وعونه وصلى الله على سيدنا محمد
واله وصحبه وسلم وحسبنا الله تعالى ونعم الوكيل والحمد لله رب العالمين
وقد علقه لنفسه اقل عبيد الله واحوجهم الى رحمة الله المعترف بالذنب والتقصير

العبد الحقير الفاني الراجي رحمة ربه الكريم عبد العزيز بن المرحوم
فارس النوروزي غفر الله تعالى له ولوالديه وللمسلمين
والمسلمات والمومنين والمومنات الاحيا منهم
والاموات وهو يشهد ان لا اله الا الله
ويشهد ان محمدا عبده ورسوله
وصلى الله على سيدنا محمد
واله وصحبه وسلم
والحمد لله
وحده

عمل مقول كارصه ١٥ بسبح ١٧ عسل ٩ ورادن شكر بورك نشا وقيه ٢ وقطعة خميرة

حلبيه طحين ارز درهم ٤٠ طحين رطل ١ تقراونمه عسل ٢٠ وحليب المغر للرطل اوقيه طحين ارز واربع اواق ماء